



تم التصميم

BY: iL MaS

مدونتي

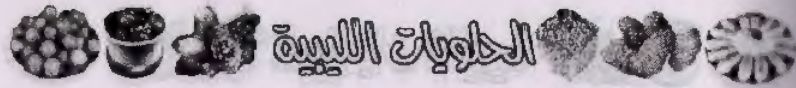
<http://mostafamas.maktoobblog.com/>

أخي الكريم
تذكر جهد غيرك ولا تحرمهم من الدعاء الصالح

الحلويات والمأكولات اللذيذة



دار الحسام للنشر والتوزيع



مقدمة

الحمد لله الذي وفقني لوضع كتاب سهل ومبسط لأشهر الحلويات والمأكولات الليبية والتي أرى افتقاد المكتبة العربية لهذا النوع من الكتاب، فهذا الكتاب هو ثمرة تجربة مع ربات البيوت الليبية صنعتها معهن بنفسن، وتذوقنها وأثنين عليها .

وها هو كتابي الآن بين أيديكم أقدمه إلي كل ربة منزل ليبية بوجه خاص وعربية بوجه عام، كتابا دسما، قمت فيه بجمع مختلف الأكلات وأطباق الحلوى الشهية اللذيذة التي تتمناها كل ربة منزل لكي نقدمها إلى أهل بيتها.

وأرجو من الله أن تكون الطرق المختلفة التي صنعت بها الأكلات والحلويات سهلة وبسيطة بحيث تكون في متناول يد كل ربة منزل، وأن تكون مفيدة صحياً ويفرح لها زوجها وأولادك، بارك الله لكم في طعامك والله المستعان.

المؤلفة،،،



الحلويات والمأكولات الليبية

فاطمة أحمد إبراهيم

محفوظة
جميع الحقوق

دار الحسام للنشر والتوزيع

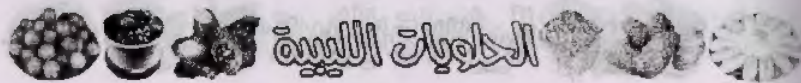
12 ش لبنان باشا - قصر المؤتمرات - النجالة - القاهرة

0106423537 - فاكس 5058084

البريد الإلكتروني housam_dar@yahoo.com

رقم الإيداع بدار الكتب والوثائق القومية 2005/9053

الترقيم الدولي 7-003-405-977



الحلويات اللبنة

الشوكية

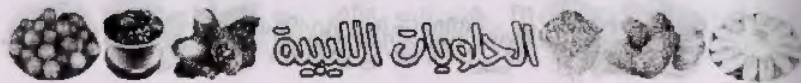
اطفاؤ:

- 6 أكواب من الدقيق.
- 2 كوب من الزبد أو السمن.
- كوب من السكر الناعم.
- ملعقة صغيرة من البيكنج بودر.
- 2 كوب من الفستق المهروس.
- ملعقتين من الفانيليا.
- 2 كوب من الكورن فليكس.
- 2 كوب من الفستق أو اللوز أو الشيكولاته الخضراء.

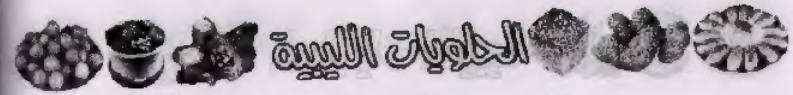
طريقة التحضير:

- يخفق السكر والزبد والفانيليا مع صفار البيض بواسطة مضرب البيض.
- يعجن الفستق والكورن فيلكس مع الدقيق والبيكنج بودر.
- تُشكل العجينة حسب الذوق، وترص في صينية الفرن ثم توضع في الفرن علي نار هادئة حتى تتضج.
- تخرج من الفرن وتترك حتي تهدأ
- تغمس القطع في الشيكولاته ثم تغمس في الكورن فيلكس والفستق.
- تحفظ الحلوى في وعاء محكم الغلق.

寒来暑往



الحلويات اللينة



الحلويات اللبينة

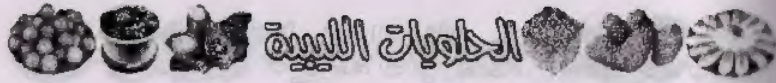
شبال حبيبي

المقادير:

- كوب من الحليب أو عصير البرتقال.
- كوب ونصف من الزيت أو الزبد.
- كوب كبير من المربي.
- 2 كوب من المكسرات المهروسة.
- 2 كجم من الدقيق.
- 2 ملعقة من البيكنج بودر.
- كوبين ونصف من السكر.
- ذرة ملح وملعقتين من الفانيليا.
- 6 بيضات.

طريقة التحضير:

- يخفق البيض مع السكر والزيت واللبن والعصير.
- يعجن الدقيق والبيكنج بودر.
- ثم تضاف عجينة الدقيق والبيكنج بودر مه مخفوق البيض، ويعجن جيداً حتى تصبح غليظة القوام.
- يبطن الطاجن بالزيت وتفرد العجينة فيه ويترك جزء صغير من العجينة خارج الفرن.
- قبل أن يوضع الطاجن في الفرن يدهن وجه العجين بالمكسرات والمربي.
- نضع قليل من الدقيق على العجينة المتبقية وتصنع شرائح.
- توضع على الخليط السابق على شكل شرائح مربعة الشكل.



الحلويات اللبينة

- توضع في فرن متوسط الحرارة لمدة 35 دقيقة.
- بعد أن تتنضج تخرج من الفرن.
- تترك لتبرد مدة نصف ساعة.
- تفرغ على صينية ملساء.
- تقسم وتقدم في أطباق التقديم.

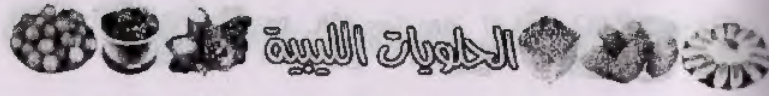
النمرة

المقادير:

- 2 كوب من الدقيق.
- ½ كوب من الزيت.
- ½ كوب من الماء الدافئ.
- ½ ملعقة من خميرة الخبز.
- ½ ملعقة من خميرة الخبز.
- ملعقة من البيكنج بودر.
- ½ كجم من التمر المعصّد.
- ½ كوب من اللبن الحليب.
- مقدار من السمسم والمكسرات وذرة ملح.

طريقة التحضير:

- يعجن الدقيق مع البيكنج بودر والملح والزيت والماء والخميرة.
- تقسم العجينة إلى قسمين.
- يوضع النصف الأول في صاج مدهون بالزيت ويفرد.
- توضع عليه الم.
- كسرات والتمر ثم تفرد عليه قطعة العجين الأخرى.



• تترك لتبرد بعد أن نضجت ثم تغمس في العسل ثم المكسرات وجوز الهند وتقدم في أطباق التقديم بطريقة جميلة.

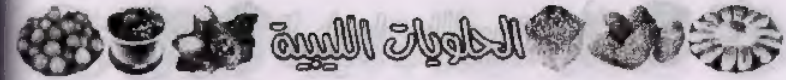
حلوى عين الطرجان

المقادير:

- كوب من السمن.
- كوب من السكر الناعم.
- ملعقتين من الفانيليا.
- مقدار من جوزة الطيب.
- ملعقتين صغيرتين من البيكنج بودر.
- كوب من النشا.
- ملعقتين من عصير الليمون.
- 2 كجم من الدقيق.
- 4 أكواب من الكاكاو البودرة.
- ½ كجم من مربى الفراولة.
- 2 كوب من الزبد.
- بيضتين.

طريقة التحضير:

- يدعك السكر في السمن جيداً.
- يضاف البيض والفانيليا وجوزة الطيب.
- يعجن الدقيق والنشا والبيكنج بودر في مقدار من الماء.
- تشكل العجينة على شكل كرات صغيرة.
- يخفق البيض والليمون خففاً جيداً.



- يدهن وجه العجين باللبن الحليب والسمسم.
- توضع في الفرن فوراً قبل أن تختمر.
- بعد أن يتم نضج العجين تترك لتبرد تماماً ثم تقطع لقطع صغيرة حسب الحاجة.

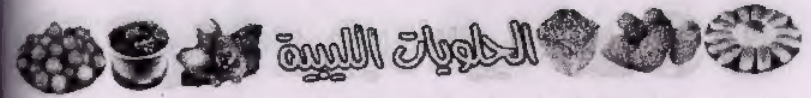
أصابع القرقة وعسل المكسرات

المقادير:

- ½ كوب من السكر الناعم.
- بيضتين.
- 2 كوب من السمن.
- 2 ملعقة من الفانيليا.
- 2 كوب من الجلجلات.
- 2 كجم دقيق.
- ملعقة صغيرة من البيكنج بودر.
- كوب من الزبد أو السمن المذاب.
- مقدار من عسل المكسرات المهروس.
- ملعقة ممسوحة من القرقة.

طريقة التحضير:

- يضاف السمن أو الزبد إلى السكر ويتم هرسهما جيداً.
- يضاف البيض للفانيليا ثم الجلجلات والقرقة.
- ويعجن الدقيق والبيكنج بودر عجنًا جيداً.
- يتم تشكيل العجين على شكل أصابع.
- توضع في الفرن حتى تنضج.



• وتغمس كرات العجين في الخليط السابق ثم تغمس في الكاكاو.

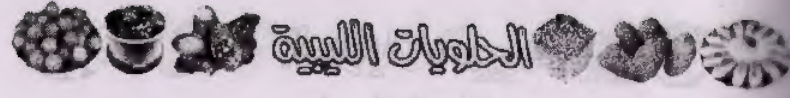
• توضع في فرن متوسطة الحرارة لمدة ١٥ دقائق .
• تخرج من الفرن وتضع في كل كرة ثقب من الأعلى.
• يوضع في هذا الثقب القليل من المربي ثم تعاد للفرن مرة أخرى.

• تترك في الفرن الهادئ الحرارة حتي تتضج.
• بعد أن تتضج تترك لتبرد.
• ترص في أطباق التقديم بطريقة شيقة.
• تقدم بارده وبالهنا والصحة.

حلوى النمر بالشيكولاته

المقادير:

- كوب مليء بالسكر الناعم.
- 2 كوب من الزبد.
- 2 ملعقة من الفانيليا.
- 1/2 كوب من النشا.
- 1/2 كوب من ماء الورد.
- كوب من الفستق المهروس.
- بيضتان.
- ملعقتين صغيرتين من البيكنج بودر.
- 1/2 كجم تمر ملفوف على شكل أصابع.
- 1/2 كجم من الشيكولاته بالبندق.



طريقة التحضير:

- يدعك السكر في السمن أو الزبد.
- يضاف بعد ذلك البيض ثم الفانيليا ثم ماء الورد مع التقليب المستمر.
- يتم عجنهم بالدقيق والبيكنج بودر.
- يلف العجين حول أصابع التمر.
- يوضع في الفرن لمدة 1/2 ساعة حتى ينضج.
- بعد أن ينضج يترك ليبرد ثم يغمس في الشيكولاته ويغمس في الفستق.
- يوضع في الثلاجة قليلاً ثم يقدم.

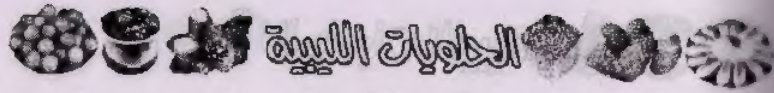
الغريبة

المقادير:

- 2 كوب من السكر الناعم.
- 2 ملعقة من الفانيليا.
- 1/2 كجم من جوز الهند المطحون جيداً.
- 4 أكواب من السمن السائح.
- 2 كجم من الدقيق.
- ملعقة كبيرة من البيكنج بودر.

طريقة التحضير:

- يخلط السمن جيداً مع السكر والفانيليا.
- تضاف المكسرات وجوز الهند.
- يعجن الدقيق والبيكنج بودر ويضاف على الخليط السابق.
- توضع في الفرن هادئ الحرارة ويترك حتى ينضج المزيج.



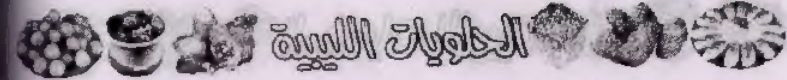
الغريبة بالعسل

المقادير:

- 2 كوب من عصير البرتقال.
- 2 كوب من السكر الناعم.
- 2 كوب من الزيت.
- 2 كوب من السمن أو الزبد.
- كوب من ماء الورد.
- 2 كجم ونصف من الدقيق.
- 4 ملاعق صغيرة من القرفة.
- 2 ملعقة صغيرة من البيكنج بودر.
- كوب من جوز الهند أو اللوز المهروس.
- 2 كوب من العسل.

طريقة التحضير:

- يدعك السكر في السمن والزيت مع عصير الليمون جيدا.
- تضاف القرفة للخليط السابق.
- يعجن الدقيق والبيكنج بودر ويتم عجن كل المقادير معا.
- يقطع ويشكل العجين حسب الرغبة باليد أو بماكينة مخصصة لهذا الغرض.
- توضع في الفرن حتى تتضج.
- بعد أن تتضج تغمس في العسل.
- ترش الغريبة باللوز وجوز الهند.



- عندما تتضج تخرج من الفرن وتترك لكي تبرد.
- ترص في أطباق التقديم ومن الممكن أن تزين بالسكر الناعم.
- وبالهنا والصحة لك ولأولادك.

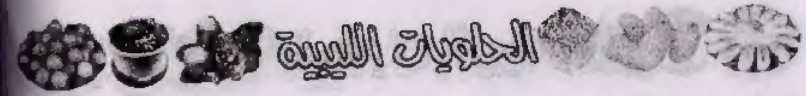
الغريبة العيون

المقادير:

- 3 أكواب من الدقيق.
- 1/2 ملعقة جوزة الطيب أو الحبهان.
- 3/4 كوب من الزبد أو السمن.
- 1/4 كوب من الزيت.
- 1/2 ملعقة صغيرة من البيكنج بودر.
- 1/4 كوب من النشا.
- 1/2 كوب من السكر الناعم.
- 1/2 كوب من نكهة الفراولة.

طريقة التحضير:

- يدعك السكر في الزيت والزبد ويضاف إليهم بيضة واحدة.
- يتم وضع جوزة الطيب والحبهان على نكهة الفراولة.
- يعجن الدقيق والنشا والبيكنج بودر لتصبح عجينة ناعمة.
- تقطع العجين لدوائر متوسطة الحجم ونعمل ثقب في وسطها ويتم وضع القليل من المربي في هذا الثقب.
- توضع في الفرن لمدة 12 دقيقة.
- بعد أن تتضج نتركها لتبرد حتى تصبح جاهزة للتقديم.



الحلاويات اللذيذة

طريقة تحضير العسل:
المقادير:

- 4 أكواب من السكر.
- 3 أكواب من الماء.
- مقدار مناسب من القرفة.

طريقة التحضير:

- يوضع السكر والماء على نار هادئة وتقلب جيداً لمدة ¼ ساعة حتى يذوب السكر جيداً.
- يضاف بعد ذلك عصير الليمون والقرفة.

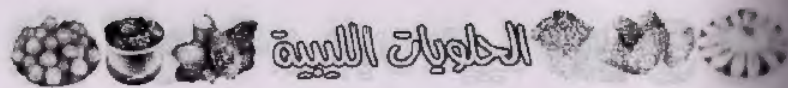
الغريبة بدقيق السميد

المقادير:

- ½ كوب من السكر.
- كوب كبير من السمن.
- 2 ملعقة من ماء الورد.
- 1 كجم من دقيق السميد.

طريقة التحضير:

- يدعك السمن باليد حتى يتحول لونه للأبيض.
- يضاف السكر وماء الورد ونستمر في الدعك حتى يصير الخليط خفيفاً ويضاف الدقيق مع الاستمرار بالتقليب حتى تتكون عجينة متوسطة اللينة ومتجانسة.
- يرش صاج بدقيق السميد ويتم فرد الدقيق عليه حتى يصبح في مستوى واحد ومتساوي السمك.



الحلاويات اللذيذة

- يقطع العجين مثل البقلاوة يوضع في الفرن في درجة حرارة هادئة حتى تتماسك وتتضج.
- يرش عليها السر الناعم وهي ساخنة.
- تترك حتى تبرد وتقدم باردة.

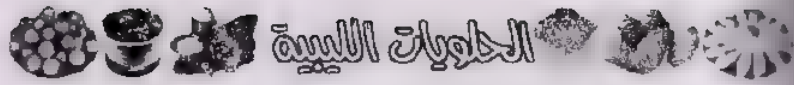
البسبوسة

المقادير:

- كوب كبير من السكر.
- 2 كوب من الدقيق.
- ملعقتين صغيرتين من البيكنج بودر.
- 6 أكواب من السمن.
- ½ كوب من الزيت.
- ½ وبمن الماء الدافئ.
- 2 كوب من العسل.

طريقة التحضير:

- يوضع السمن والسكر والبيكنج بودر والدقيق في وعاء.
- يعجن المزيج المسابق بالزيت والماء ويفرد العجين في طاجن مدهون بالزيت والدقيق.
- تقطع إلى مربعات أو أي أشكال أخرى.
- توضع في الفرن حتى يتحول لونها للأصفر الذهبي.
- تسقى البسبوسة بالعسل البارد.



- يصب الخليط في الطاجن ويقطع إلى مربعات.
- يتم ترك الخليط لمدة 4 ساعات قبل أن يوضع في الفرن ويغطى بقطعة قماش.
- يوضع اللوز فوق العجين بطريقة فنية.
- يتم وضعه في الفرن حتى يتحول للون الأصفر الذهبي.
- بعد ذلك يخرج من الفرن ويسقى بالعسل.

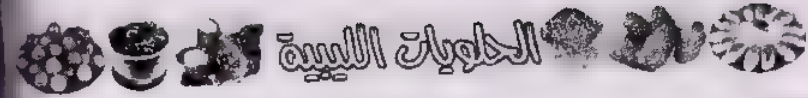
كرات التلة

المقادير:

- كوب كبير من الزيت.
- 2 كوب من الزيت.
- كوب من النشا.
- ½ كوب من ماء الورد.
- كوب كبير من سكر البودرة.
- 2 كجم من الدقيق.
- ½ ملعقة من البيكنج بودر.
- 2 كجم من الدقيق.
- ملعقتين من الفانيليا.
- بيضتين.

طريقة التحضير:

- يدعك الزيت والسكر والزيت معا.
- يوضع البيض والفانيليا وماء الورد.
- يعجن الدقيق والنشا والبيكنج بودر لتصبح العجينة ناعمة.
- تشكل العجين كرات أو أصابع وتوضع في الفرن لتتضج.



المارينج

المقادير:

- 2 كوب من السكر.
- ملعقتين من الليمون.
- 6 بياض بيض.

طريقة التحضير:

يخفق بياض البيض على حمام مائي ويضاف الليمون والسكر بالتدريج حتى يصبح الخليط متماسك.

البسبوسة بالزبادي

المقادير:

- 6 أكواب من السميد.
- 3 أكواب من الدقيق.
- 2 كوب من الزبادي.
- كوب من اللوز.
- ملعقتين من الفانيليا.
- 2 كوب من السكر.
- ملعقة كبيرة من البيكنج بودر.
- ملعقتين كبيرتين من السمن أو الزيت.

طريقة التحضير:

- يذاب السكر مع الزبادي.
- يضاف السمن والسميد والدقيق والبيكنج بودر بالتدريج للمزيج السابق. وتضاف بعدها الفانيليا.
- يدهن الطاجن بالزيت أو الدقيق.



حلوى العنب

المقادير:

- ½ كوب من السكر.
- 2 كوب من جوز الهند.
- ½ ملعقة من المربي.
- ½ ملعقة من الأرز المطحون.
- ½ ملعقة من الليمون أو الفانيليا.
- 3 بيضات.

طريقة التحضير:

- يعزل بياض البيض عن صفاره.
- يضاف السكر وعصير الليمون والفانيليا وجوز الهند إلى بياض البيض.
- تستمر عملية التقليب على نار هادئة دون أن يصل الخليط إلى درجة الغليان.
- تنتهي عملية التقليب المستمرة بمجرد ذوبان السكر.
- تضاف بعد ذلك المربي ويمكن أن تشكل باليد أو بواسطة القمع ويوضع على ورق زبد وتوضع لوزة في الأعلى.
- يوضع في الفرن لمدة ¼ ساعة.
- يترك حتى يبرد ثم يوضع في وعاء محكم الغلق.



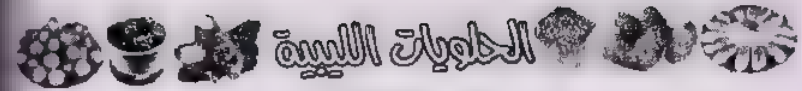
بسكويت الهدايا

المقادير:

- كوب من السكر الناعم.
- ملعقتين من الفانيليا.
- كوبين من المكسرات المهروسة.
- 2 كوب من الزبد.
- كوب من النشا.
- كوب من الزيت.
- ملعقة من البيكنج بودر.
- 2 كجم ونصف من الدقيق.
- ½ كوب من السمس المطحون.
- بيضتين.

طريقة التحضير:

- يخفق الزبد والزيت والسكر ضرباً جيداً.
- يضاف للمزيج السابق البيض والفانيليا ويمكن استبداله بعصير الليمون.
- نرش المكسرات المطحونة على العجين.
- يعجن الدقيق والنشا والبيكنج بودر.
- يتم تشكيل العجين على شكل مستطيل كبير أو مربع وتوضع بعد ذلك في الفرن.
- بعد أن تتضح العجينة يوضع بين طرفيها كريمة أو شيكولاته بيضاء.



العجينة واللوز

المقادير:

- كوب من اللوز المحمص.
- بياض بيضة.
- ½ كوب من السكر.
- ½ ملعقة فانيليا.
- ورق زبد.

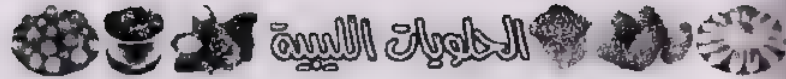
طريقة التحضير:

- يطحن اللوز المحمص في الخلاط.
- يخفق البيض ويضاف إليه السكر والفانيليا.
- يضاف اللوز المطحون للخليط السابق.
- تشكل العجينة على هيئة دوائر وتوضع على ورق الزبد.
- توضع في الفرن لمدة 3 دقائق.
- يقدم بعد أن يبرد.

الحلوى المشككة

المقادير:

- ½ كجم لبن حليب.
- مقدار من جوز الهند الملون.
- 5 أكواب من جوز الهند المبشور.
- ½ كوب من الفستق المهروس.
- ¼ كوب من الشيكولاته المبشورة.



طريقة التحضير:

- يعجن جوز الهند المبشور والفستق والشيكولاتة وتعمل كرات منها وتوضع في الثلاجة لبعض الوقت.
- تغمس الكرات في الشيكولاتة وتخرج في جوز الهند الملون.
- تعاد للثلاجة وتترك لمدة 2 دقيقة.
- يعاد وضعها في ورق خاص للحفظ وتقدم مع أي شراب.

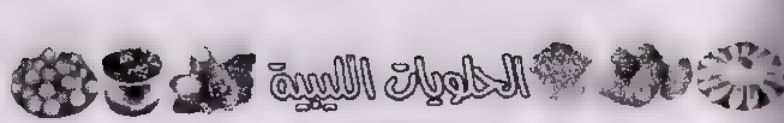
الكليوه

المقادير:

- كوب من السكر الناعم.
- كوب من الزيت.
- 2 كوب من اللوز المهروس.
- كوب من النشا.
- ملعقة كبيرة من البيكنج بودر.
- كوبان من الزبد.
- بيضتين.
- 2 ملعقة فانيليا.

طريقة التحضير:

- يدعك السكر في الزبدة والزيت ثم يضاف الفانيليا والبيض.
- يضاف الدقيق والنشا والبيكنج بودر ويتم عجن الخليط عجنًا جيدًا.
- يوضع اللوز في المنتصف.
- تصب العجينة في صينية أو صاج وتوضع في الفرن حتى تتضج ويحمر وجهها.



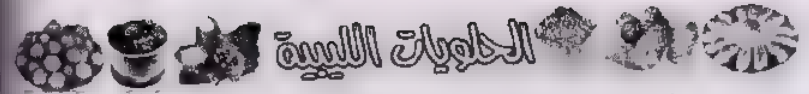
اللوزة

المقادير:

- ½ كوب من السكر الناعم.
- كوب من النشا.
- كوب ونصف من ماء الورد.
- ملعقتين من الفانيلا.
- كوب من الزبد أو السمن.
- صفار بيضتين.
- كوبين من البندق المحمص.
- مقدار من نكهة اللوز.
- ملعقة صغيرة من البيكنج بودر.

طريقة التحضير:

- يدعك السكر والزبد معاً دعكاً جيداً.
- يضاف صفار البيض والفانيلا مع التقليب المستمر.
- يعجن النشا والدقيق والبيكنج بودر بماء الورد.
- تقطع العجينة لقطع صغيرة وتغمس تلك القطع في قليل من الشيكولاته والبندق ويمكن حشوها بالبندق.



- بعد أن تبرد تغمس في الشيكولاتة ويرش عليها اللوز المهروس.

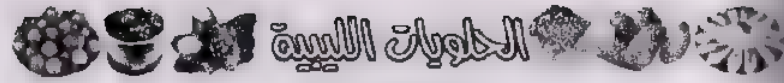
كرات العسل

المقادير:

- ½ كجم من اللبن الحليب.
- ½ كجم من الشيكولاته.
- كوب ونصف من العسل الأبيض.
- كوب ونصف من البندق أو اللوز المهروس.
- 6 أكواب من الكورن فليكس المطحون.
- 6 أكواب كورن فليكس غير المطحون.
- مقدار ممیز من الفستق لتزيين الشيكولاته.

طريقة التحضير:

- نقوم بتسييح الشيكولاته ونضيف 1/3 كوب من الزيت على حمام مائي.
- يوضع العسل واللبن على الخليط السابق.
- يعجن الكورن فليكس المطحون مع الكورن فليكس غير المطحون.
- تشكل على هيئة كرات يتم وضعها في الثلاجة.
- يتم غمسها في الشيكولاته والفستق.



الحلويات اللينة

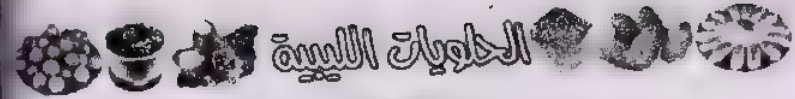
العالية

المقادير:

- كوب ونصف من السكر البودرة.
- ½ كوب من ماء الورد.
- 6 أكواب من الدقيق.
- ملعقة من البيكنج بودر.
- قدر ضئيل من اللبن الحليب.
- ½ كوب من السمسم.
- 2 كوب من السمن أو الزبد.
- ملعقة كبيرة من الفانيليا.
- بيضتين.

طريقة التحضير:

- يدعك السكر في السمن أو الزبد.
- يخفق البيض مع الفانيليا وماء الورد.
- يعجن الدقيق والبيكنج بودر، ثم يشكل العجين على هيئة هلال.
- يمسح وجه العجين باللبن الحليب ثم يرش بالسمسم.
- يوضع في الفرن حتى يتم نضجه.



الحلويات اللينة

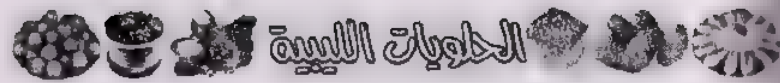
الشوكية

المقادير:

- كوب من السكر الناعم.
- 2 ملعقة من الفانيليا.
- ملعقة صغيرة من البيكنج بودر.
- صفار بيضتين.
- 2 كوب من الفستق المهروس.
- 2 كوب من الزبد.
- 3 أكواب من الكورن فيلكس.
- شيكولاته خضراء أو فستق.

طريقة التحضير:

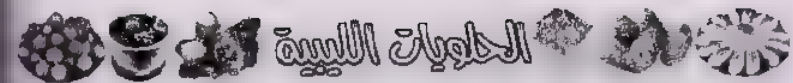
- يخفق البيض في الزبد والفانيليا مع إضافة السكر.
- يعجن كوبين من الكورن فيلكس مع الفستق.
- يعجن الدقيق والبيكنج بودر.
- تشكل العجينة بعد ذلك حسب الذوق.
- توضع في الفرن حتى تنضج.
- تغمس القطع في الشيكولاته ثم في الفستق ثم في الكورن فيلكس المتبقي.
- تحفظ في وعاء محكم الغلق وتقدم بعد ذلك.



- ½ كوب من الفستق المطحون.
- كوب من الماء.
- ½ كوب من المكسرات المقلية للزينة.

الطريقة

- ضعي الكنافة في صينية مدهونة بالسمن على نار متوسطة الحرارة حتى تسخن.
- أتركي الكنافة على نار هادئة ويضاف إليها السكر تدريجياً ويحرك.
- في وسط خليط الكنافة يضاف القطر مع ملعقة طعام من الزبدة، وأخيراً يضاف ماء الزهر ونصف كوب الماء.
- يحرك المزيج جيداً ويترك على نار هادئة حتى يصبح غليظ القوام ويصبح عجينة ملساء متماسكة.
- تفرد العجينة في طبق التقديم وتترك جانباً حتى تبرد.
- تفرش القشدة فوق العجينة وتزين أخيراً بالمكسرات المقلية وتقدم وبالصحة والهنا.



بسيسة (جوز الهند)

المقادير

- كوبان من جوز الهند المبشور.
- ½ كوب من الماء.
- نصف كوب من السكر الناعم.
- كوب من الدقيق الفاخر.
- ملعقة طعام من الطحينة.

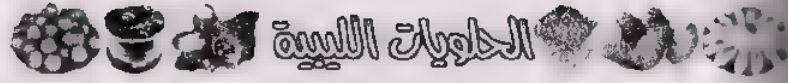
الطريقة

- يمزج جوز الهند مع السكر والدقيق والماء جيداً.
- تُمسح الصينية بالطحينة وتوضع فيه عجينة جوز الهند.
- ضعي الصينية في فرن حرارته خفيفة 130 درجة مئوية واتركيها لمدة نصف ساعة حتى يحمر سطحها.
- بعد أن تتضج البسيسة تقطع إلى مربعات وتقدم في طبق التقديم وبالهنا والصحة.

مدلوقة

المقادير

- 3 أكواب من الكنافة الناعمة المقطعة بعد تهويتها.
- ½ كوب من الزبدة.
- ½ كوب شراب العسل.
- كوبان من سكر البويرة.
- كوب من ماء الزهر.
- ½ كيلو من القشدة.
- طعام من السمن البلدي.



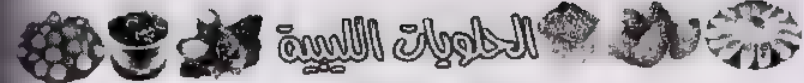
عيش السرابا

المقادير

- ½ كيلو من القشدة.
- ½ كوب من الفستق الحلبي.
- ½ كوب من اللوز المحمص والمبروش.
- رغيف من الخبز الإفرنجي على شكل دائري.
- كوبان من السكر.
- ½ كوب من العسل.
- كوب من الماء.
- 3 ملاعق كبيرة ماء الورد.

الطريقة

- تفصل قشرة الخبز الإفرنجي عن اللب .
- أرفعي السكر في أناء على نار متوسطة الحرارة وحرك جيداً حتى يصبح لونه ذهبياً ثم يضاف إليه الماء ويستمر بالتحريك لمدة دقيقتين على الأقل حتى يغلي.
- يقطع لب الخبز ويضاف إلى مزيج السكر. يحرك الخليط جيداً حتى يصبح عجينة متماسكة ومشبعة بالسكر.
- ضعي الخليط عن النار وأضيفي إليه ماء الورد والعسل.
- تقسم العجينة إلى قسمين متساويين.
- يوضع كل قسم من العجينة على ورق بلاستيك، وتترك بباطن الكف حتى تصبح ملساء.
- تقلب العجينة بانتباه في طبق التقديم وينزع عنها ورق البلاستيك.
- توضع فوق العجينة القشدة وتفرد بطريقة متساوية.



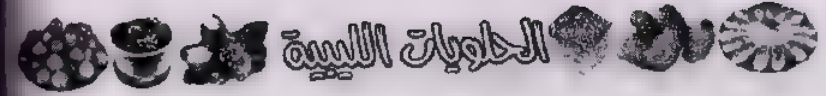
الخبیصة

المقادير

- كوب ونصف من النشاء.
- 3 أكواب من السكر.
- نصف كيلو من الجوز المقشر.
- 5 أكواب من الماء.
- ملعقتان طعام من ماء الورد.
- ملعقة صغيرة من المستكة الناعمة.

الطريقة

- يذوب النشاء بالماء ويضاف إليه السكر في أناء ويوضع على النار.
- يحرك الخليط جيداً بملعقة خشبية حتى يبدأ بالغليان.
- يغطي الإناء جيداً ويترك على نار خفيفة لمدة 30 - 35 دقيقة.
- ترفع من علي النار وتترك لتبرد ثم يضاف إلى المزيج الجوز المقطع وماء الورد ويحرك من جديد المزيج على نار خفيفة حتى يصبح غليظ القوام.
- يضاف إلى المزيج المستكة الناعمة ويسكب في طبق مسطح ويترك جانباً حتى يبرد.
- يمكن تقطيع الخبيصة إلى مربعات متساوية قبل التقديم وبالصحة والهنا.



- تكرر عملية رق العجينة على ورق البلاستيك وتقلب فوق القشدة وتمسح سطح الجينة بباطن الكف.
- ضعي طبق عيش السرايا في الثلاجة مدة لا تقل عن الساعتين حتى تجمد جيداً. عند التقديم تزين بالفستق واللوز المبروش المفروم.

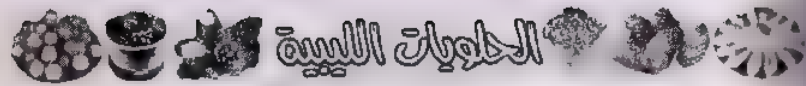
الأرز بالحليب

المقادير

- ½ ملعقة صغيرة من حبات المستكة المطحونة.
- ½ كوب من الفستق المقشر والمنقوع.
- ½ كوب من الصنوبر أو اللوز المقشور والمنقوع.
- 6 أكواب من اللبن الحليب.
- ¼ كوب من ماء الزهر.
- كوب من السكر أو حسب الرغبة.
- ½ كوب من الأرز.

الطريقة

- ينظف الأرز جيداً وينقع في الماء الفاتر مدة نصف ساعة ثم يوضع على النار حتى يغلي، وبعد حوالي 10 دقائق من الغليان يضاف إلى الأرز اللبن السائل ويقلب بملعقة خشبية باستمرار حوالي 45 دقيقة حتى يصبح المزيج لزج.
- ضعي السكر إلى المزيج ويترك على النار حوالي 5 دقائق مع الاستمرار بالتحريك حتى لا يلتصق الأرز في قعر الوعاء.
- أضيفي إلى المزيج المستكة المطحونة ثم ماء الزهر، ويحرك جيداً ويرفع عن النار.



- ضعي الأرز بحليب في أطباق التقديم الصغيرة ويترك ليبرد.
- عندما يبرد جيداً، يزين بالفستق المبروش واللوز والصنوبر ويقدم بارداً وبالهنا والصحة.

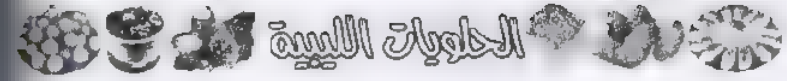
حلاوة الأرز

المقادير

- 4 أكواب سكر، 2 كوب من الأرز.
- نصف ملعقة صغيرة من حبات المستكة
- كيلو جبنة بيضاء تشيكية، 10 أكواب ماء..
- نصف كوب من ماء الورد والزهر معاً.
- 100 جرام فستق حليبي للتزيين.

الطريقة

- ينظف الأرز جيداً وينقع حوالي الساعة في أناء نظيف.
- تقطع الجبنة إلى قطع صغيرة وتقع لمدة ثلاث ساعات على الأقل مع تغيير ماء النقع كل نصف ساعة حتى ينزع الملح.
- ضعي الأرز في أناء مغمور بالماء على نار قوية حتى يغلي، ثم يخفئ النار ويترك الأرز حتى ينضج جيداً ويجف ماءه تقريباً.
- يهرس الأرز بواسطة المطحنة الكهربائية حتى يصبح ناعماً.
- يعاد الأرز المطحون إلى الإناء ويوضع على نار هادئة ويحرك باستمرار ثم يضاف إليه السكر مع استمرار التحريك حتى يغلي.
- يترك على النار الخفيفة مدة ساعة حتى يصبح لون الأرز شفافاً.



- أنزلي الأرز عن النار ويضاف إليه المستكة المدقوقة مع نصف ملعقة سكر، وماء الورد والزهر أيضاً.
- صفى الجبنه البيضاء من الماء، وضعيه بمفرده في أناء على نار قوية حتى تذوب.
- ضعي الجبنه إلى مسحوق الأرز وترفع على نار هادئة وتحرك بملعقة خشبية مدة 15 دقيقة تقريباً حتى تصبح العجينة غليظة.
- توضع في طبق التقديم وتزين بالفستق والمربى .
- تقدم باردة وساخنة وبالهنا.

كفافة البرمة



المقادير

2 كجم من عجينة العنابية - فستق مجروش خشن - 6 اكواب عسل - 6 اكواب زيت.

الطريقة

تسكي نصف كمية العسل على الفستق ويوضع بالفرن حتى يتجمد عليه العسل. تقطع عجينة العنابية إلى شرائح .. نحشو قطع العجين بالفستق ثم نلفها ونبرمها وهكذا حتى تنتهي من العجين .. نغطيها جيداً ونضع على اغطاء انقال حتى تضغط على العجين ونتركها طوال الليل .. نزيل الاثقال والصينية في اليوم التالي وتغمر البرما بالزيت أو بالسمنة الساخنة وتدخل الفرن حتى يتحول لونها للاحمر .. نصفي الزيت أو السمن من الصينية ثم نوزع العسل على البرما .. وبعد أن تبرد البرما تقطع لشرائح بالورب إلى شرائح تقدم مع البقلوة.



البلورية

المقادير

750 جم من عجينة العملية - 5 أكواب فستق بالفطر - 6 أكواب عسل - 6 أكواب زيت.

الطريقة

نوزع نصف كمية عجينة العملية في قعر الصينية ونطبخ القعر كله .. نوزع على سطح العجين الفستق بالعسل حتى يغط سطح العجين كله .. نضع للكمية الباقية من العجين على طبقة الفستق بالعسل ونوزع توزيعاً تاماً .. يدهن العجين كله بالسمن ندخله في فرن عال الحرارة حتى ينضج العجين .. نخرج الصينية من الفرن ونصفيها من السمن ثم نغمر البلورية في العسل ثم نتركها لتبرد .. تقطع بعد ذلك لمربعات.



القطايف

المقادير

3 أكواب طحين - 1/2 ملعقة صغيرة خميرة 3 أكواب من الحليب السائل - كوب ونصف قشطة طازجة - كوب ونصف قشدة مطبوخة - كوب ونصف جوز مجروش - كوب سكر ناعم - 3 ملاعق ماء ورد - كوب من زهر الليمون أو مربى الورد - كوب من الفستق المبشور - 2 لتر من الزيت - 3 أكواب من العسل.

الطريقة

يضرب الطحين مع الخميرة والحليب حتى يصل العجين للدرجة التماسك ونتركها حتى يتضاعف حجمها .. نملأ آلة صب القطايف بالعجين ونبدء بسكب نوائر من العجين على صينية حديدية وضعت على الموقد ويرجع طول قطر الدائرة حسب رغبة الشخص .. بعد دقيقة نقبب الدوائر على وجهها الآخر ونتركها للشققة أخرى ثم نرفعها من على النار .. نخلط الجوز المجروش مع السكر الناعم وماء الورد ونضع على كل قطعة قطايف ملعقة صغيرة من نصف كمية الحشو صعد .. نغصه المطبوخة ونطبق العجين بحيث يكون الحشو من الداخل .. نقلب القطايف في الزيت حتى يحمر وجه العجين .. نغمس القطايف في العسل وتركها بوضع نقابق .. نوزع القشطة الطازجة على ما تبقى من عجين ونطوي العجين من جهة واحدة حتى نصف الحبة بحيث تبقى القشطة ظاهرة .. نوزع زهر الليمون على القشطة والفستق الناعم ويقدم العسل على حدة.



كنافة بالجبنه

المقادير

3/4 كجم من الكنافة - 2 كوب عكاوية مقطعة - كوب من طحين فرخة -
كوب من العسل - 3 ملعقة من ماء الورد - 3 كوب زبد سائل.

الطريقة

تقطع الجبن إلى شرائح رفيعة وتنقع في الماء البارد طوال الليل قبل التحضير لإزالة ملوحة الجبنه مع مراعاة تغيير الماء كل ساعة .. تصفى الجبنه جيدا في اليوم التالي وتوضع في الفرن حتى تسيح .. نخلط الكنافة مع الزبدة ونوزعها على قدر الصينية حتى يغطيها جيدا ونجعلها يلتصق بالقدر جيدا .. نضع الصينية على النار ونديرها باستمرار حتى يتلون العجين كله بنفس اللون .. نخرج الجبنه من الفرن ونخففها مع خواصها حتى تصبح ناعمة .. نضيف طحين الفرخة والعسل وماء الورد مع الخفق حتى يصبح العجين متماسكاً .. نسكب خليط الجبن على العجين ونقلب العجين على صينية كبيرة .. نتركها على نار هادئة ثم نصب عليها العسل.



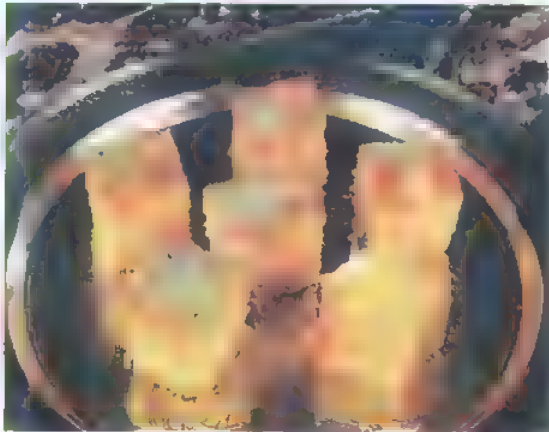
الصفوف

المقادير

4 ملاعق كبيرة من الطحين - 8 أكواب من طحين فرخة - 5 أكواب من الطحينه - 6 أكواب من السكر الناعم - 3 كوب من الزبد - 6 أكواب من الحليب - 2 ملعقة صغيرة بيكنج بودر - 2 ملعقة عقدة صفراء وياتسون ناعم - كوب من الصنوبر.

الطريقة

نمزج الطحين مع الفرخة والبيكنج بودر والعقدة الصفراء والياتسون .. نضيف للخليط السابق الزبدة ونفرك المزيج حتى نحصل على الفرك .. نضيف السكر في الحليب ونضيفه على الطحين ونخلط كل هذه المواد مع بعضها حتى تصبح العجينة متماسكة وطرية .. تدهن قدر وجوانب صينية مستكيرة الشكل بالطحينه .. نسكب العجين في الصينية ونضعها في فرن شديد الحرارة لمدة 30 دقيقة .. نخرجها بعد أن تتضج ونتركها لتبرد ثم نقطع



معمول المد

المقادير

كوب من الزيت - 12 كوب من عجينة المعمول - 6 أكواب من الجوز أو
الفستق - 8 أكواب من اللبائف - 2 كوب من الفستق المطحون.

الطريقة

نضع قعر الصينية بالزيت .. نوزع فيها نصف كمية العجين توزيعاً متساوياً
بنفس السمك .. نوزع باقي العجين على ورقة نايلون مستديرة قطرها
يساوي قطر الصينية ونقلبها بمساعدة ورقة النايلون على الحشوة .. ندخل
الصينية الفرن في درجة حرارة عالية ونتركها حتى يحمر سطحها وذلك
لمدة 30 دقيقة .. نخرج الصينية بعد أن تنضج ثم نزين وجهها باللبائف
والفستق المطحون.



الشعبيات

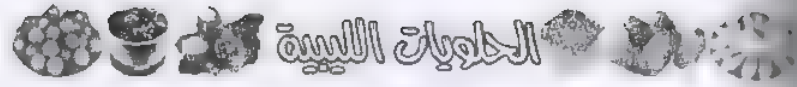
المقادير

20 ورقة من عجينة البقلاوة - 6 أكواب من الجوز المطحون - 2 كجم
من السكر الناعم - 6 أكواب من السمن المذاب - 6 أكواب من القطر

الطريقة

نفرد رقاقات عجينة بعضها فوق بعض بداخل صينية مدهونة بالزيت ..
نقطع فيها مربعات أو مثلثات حسب الرغبة .. نصنع الحشو وهو عبارة
عن خليط من الجوز والسكر مع ماء الورد .. نضيف على كل جزء من
الأجزاء السابق قطعاً من الحشو .. نضع العجين بالسمن المذاب ..
نضع الصينية في فرن عالي الحرارة لمدة 35 دقيقة أو حتى يتحول وجه
الصينية للون الأحمر .. بعد نضج العجين تصفي الصينية من السمن ثم
نضيف عليها الصل الساخن ونتركها تبرد قليلاً .. ثم نزينها بالمرابي
والحوز أو بالكريز ويمكن أن نستبدل الحشو بالجوز بالقشدة المطبوخة





معمول امد

المقادير

مقادير العجينة:

- ¼ ملعقة كبيرة من الملح.
- ½ كيلو سميد خشن أصفر.
- ¾ كوب من السكر البودرة.
- ¼ كوب من الحليب البودرة.
- ½ ملعقة صغيرة من الكربونات.
- كوب ماء.
- ½ كيلو من الدقيق الفاخر أو السميد الناعم.
- ½ ملعقة كبيرة من الخميرة.
- 400 جرام من السمن.

مقادير الحشوة:

- ½ كيلو من الفستق أو الجوز أو اللوز.
- كوب واحد من السكر.
- ¼ كوب من ماء الورد لحشوة الفستق.
- ¼ كوب ماء الزهر لحشوة اللوز أو الجوز.
- ¾ الكوب من القطر الجامد.

الطريقة

تحضير العجينة:

- يخلط السميد والطحين الفاخر بعد النخل مع السمن والخميرة والملح والسكر والحليب.
- يضاف الماء إلى الخليط ويمزج جيداً حتى يصبح الخليط عجينة متماسكة.

حلاوة الجبن

المقادير

2 كوب ونصف جبنة علوية مقطعة - كوب من طحين فرخة - 1/2 كوب قطر - 2 كوب قشطة طازجة - 1/2 كوب زهر الليمون - 1/2 كوب فستق ناعم

الطريقة

نجهز الجبن كما جهزناه في الحصة بالجبن وبعد ذلك نخفقها مع طحين الفرخة والصل ونضعها في طنجرة على النار ونتابع التحريك حتى نحصل على عجينة متماسكة وطرية .. نسكب العجينة على الطلونة بعد دهن سطحها بالصل ونمدها جيداً بالشوبك ثم نضعها على على صر فيصبح لدينا حلاوة الجبن جاهزة للتقديم .. تقدم مع الصل والقشطة الطازجة وتزين بزهر الليمون والفستق الناعم.





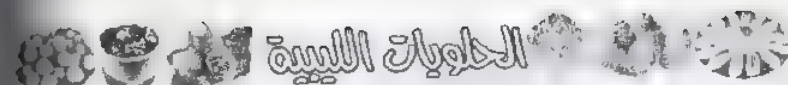
البرازق

مقادير

- 150 جرام سمن منقى.
- 100 جرام فستق حلبي مفروم.
- ملعقة صغيرة حميرة.
- نصف كيلو دقيق فاخر.
- كوب سمنة.
- كوب سكر بودرة.
- قليل مر الفانيلا.
- نصف كوب ماء.

الطريقة

- ضعي الدقيق في أناء ثم يضاف إليه السكر والسمن ويمزج جيداً حتى تصبح العجينة لدنة.
- نقسم العجين إلى قطع صغيرة ونفرد كل قطعة براحة اليد حتى تصبح كالرغيف الصغير.
- تمسح قطعة العجين بالسمن من جهة ومن جهة الأسفل بالفستق.
- ترص قطع البرازق في صينية الفرن متباعدة حتى لا يلتصقوا.
- توضع قطع البرازق في فرن متوسط الحرارة حوالي 10 دقائق.
- تسحب الصينية من الفرن وتترك حتى يبرد.
- ترص في طبق التقديم وبالهنا والصحة، وهذه الكمية تكفي عشرة أشخاص.



- تترك العجينة بمفردها لمدة لا تقل عن 3 ساعات.

تصغير الحشوة:

- يهرس الفستق هرساً ناعماً أو الجوز أو اللوز حسب الرغبة.
- ويضاف إليه السكر وماء الورد.
- تعجن العجينة من جديد وتقسّم إلى قسمين.
- يفرد القسم الأول من العجين في الصينية المعدة للفرن وتمسح جيداً براحة كف اليد.
- يرش الفستق فوق سطح العجينة في الصينية.
- يفرد باقي العجينة على ورق بلاستيك كبير ويقطب فوق الصينية.
- يقطع العجين بواسطة أداة خاصة بالتزيين.
- توضع الصينية في فرن متوسط الحرارة 160° درجة مئوية لمدة 30 دقيقة حتى يصبح المعمول ذهبياً.
- أخرجي الصينية من الفرن، وعندما تبرد يقطع المعمول بشكل مربعات أو مثلثات حسب الرغبة.
- يرص في طبق التقديم بطريقة مزينة وبالهنا والصحة.



- يحمى الزيت وتقلّى حباب التمرية حتى تصبح ذهبية اللون ثم ترفع.
- ترص في طبق التقديم وترش بالسكر البودرة وتقدم ساخنة وبالهناء والشفاء.

الحريّة

- نصف كوب من الدقيق المنخول.
- ملعقتان طعام من الزبدة.
- كوبان من اللبن الساخن.
- ملعقتان طعام من ماء الزهر.

الطريقة

- يعجن الدقيق مع الزبدة في أناء ويحرك على نار خفيفة.
- يضاف اللبن الساخن إلى خليط الدقيق تدريجياً مع الاستمرار بالتحريك، ثم يضاف السكر إلى المزيج ويحرك من جديد حتى يغلي ويترك على النار حتى يتكثف ويصبح غليظ القوام.
- يضاف ماء الزهر إلى الحريّة.
- يوضع المزيج في أطباق صغيرة ويقدم ساخناً وبالهناء والصحة.



قربة

اقتادير

- العجينة: - كوب من الماء، كوب من السكر البودرة، زيت للقلّي.
- 4 أكواب دقيق فاخر، كوب من الزيت النباتي، قليل من الملح.

الحشوة: -

- 3 أكواب من الحليب، كوب ونصف من السميد.

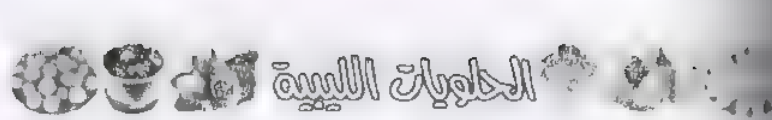
الطريقة

تحضير العجينة:

- يعجن الدقيق في أناء مع القليل من الملح ويضاف إليه الماء تدريجياً ويعجن جيداً حتى تصبح العجينة متماسكة.
- تمسح اليدين بالزيت وتقسم العجينة إلى أقراص متساوية ومتوسطة الحجم، وتترك أقراص العجينة لمدة ساعتين حتى تخمر ويسهل مدها.

تحضير الحشوة:

- ضعي الحليب على النار ويضاف إليه السميد، ويمزج جيداً.
- يترك خليط الحليب مع السميد على النار ويحرك باستمرار حتى يصبح المزيج جامداً ومتماسكاً.
- ضعي المزيج في أناء مسطح ويترك جانباً حتى يبرد تماماً.
- يقطع المزيج بالسكين بشكل مربعات متساوية تحضيراً للحشوى.
- تمسح كل قطعة من العجينة بالزيت وتفرّد باليدين، ثم ترق جيداً مع شدها من الأطراف حتى تصبح جاهزة للحشو وبشكل مربعات كبيرة. ويوضع في وسط كل مربع من العجين مربع حشوة الحليب وتطبق من الأطراف حتى تنتهي كلها.



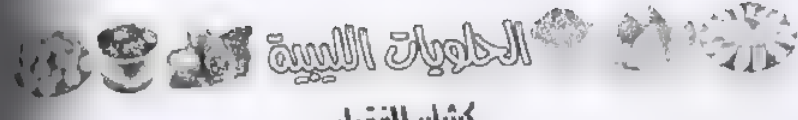
جوز الهند بالسמיד

مقادير

- ملعقة طعام من حليب البودرة.
- ½ ملعقة صغيرة من الباكينج باودر.
- قطعة صغيرة من الخميرة.
- ¾ كوب من اللبن الزبادي.
- لوز أو صنوبر أو المكسرات المتاحة للزينة.
- ½ كيلو من العسل الساخن.
- ملعقتان طعام من الطحينة لدهن صينية الفرن.
- كوبان من السמיד الأبيض.
- كوبان من جوز الهند.
- سكر حسب الرغبة.

الطريقة

- تخلط جميع المقادير في أناء مع بعضها جيداً ويترك الخليط مدة 20 دقيقة حتى ترتاح جيداً.
- تدهن الصينية بالطحينة ثم يرش فوقها حبات الصنوبر أو اللوز المقشر.
- يصب المزيج في الصينية ويدخل إلى فرن ساخن 200 درجة مئوية لمدة 30 دقيقة حتى يصبح لونها ذهبياً.
- تخرج الصينية من الفرن ويصب فوقها القطر وهي ساخنة.
- عندما تبرد جيداً، تقسم إلى مربعات وتصف في طبق التقديم وبالهناء والصحة .



كشك الفقراء

المقادير

- ½ كوب من الماء البارد.
- ½ ملعقة صغيرة من المستكة المطحونة.
- ملعقة طعام سكر.
- ¼ كوب من ماء الزهر.
- قستق مقشور ومنقوع بالماء للزينة.
- 3 أكواب من اللبن الحليب المغلي .
- ½ كوب من اللوز المقشر والمفروم فرماً ناعماً.
- ¼ كوب من النشاء.

الطريقة

- يضاف اللوز على الحليب المغلي ويحرك بملعقة خشبية لمدة 3(1) دقيقة تقريباً.
- صعي النشاء إلى مزيج الحليب مع الاستمرار بالتحريك.
- عندما يصبح المزيج متماسكاً وجامداً يضاف إليه ماء الزهر "البنفسج"، يحرك 5 دقائق ويرفع عن النار.
- يصفى المزيج في صينية التقديم ويزين باللوز المقشر.



- تصب المفتقة بأطباق التقديم ويمسح وجهها جيداً بالملقعة الخشبية وتترك حتى تبرد وتقدم، يزين وجه طبق المفتقة بالصنوبر المتبقي وتقدم باردة.

المبرومة

- كيلو من عجينة الجلاش.
- سمن أو زيت نباتي للقلي.
- 5 أكواب من شربات السكر الجامد.

للحشوة:

- من الفستق المقشر أو اللوز أو المكسرات المتاحة.
- ملعقة صغيرة سكر بودرة أو ناعم.

طريقة

- افردى قطعة العجين على طولها بطريقة، واخبطي المكسرات (اللوز مثلاً) مع السكر الناعم في وعاء كبير.
- وزعي الفستق فوق العجين بواسطة كفي يديك على طول العجينة.
- امسكي طرف العجين بطريقة دقيقة وابدئي بلف العجين بالورب، ثم ابرمي العجينة حتى تلف جيداً. وعند الانتهاء من عملية اللف تترك العجينة المحشية مدة الساعة حتى تتماسك وتجف جيداً.
- يقدح السمن أو الزيت في مقلاة كبيرة بحيث يغطي السمن العجينة.



مفتقة

المقادير

- كيلو أرز مصري.
- 2 كيلو سكر.
- 200 جرام من الصنوبر.
- و كيلو طحينة.
- 10 أكواب ماء.
- كوب كركم .

الطريقة

- ينقى الأرز والصنوبر ويغسل وينقع في الماء لمدة نصف ساعة على الأقل.
- يغسل الأرز من ماء النقع ويوضع في وعاء، يضاف إليه الماء والكركم، ويوضع على نار قوية. وعندما يغلي يترك نصف ساعة على نار هادئة.
- بعد أن تبرد قليلاً ما بالوعاء تفتح ويضاف السكر والطحينة إلى مزيج الأرز ويحرك المزيج جيداً.
- ضعي الوعاء من جديد على النار قوية وتترك حتى يغلي المزيج من جديد. بعدها يغلق الوعاء ويترك على نار هادئة مدة ساعتين.
- يفتح الوعاء بعد أن تبرد ويبدأ بتحريك المزيج من جديد على نار متوسطة بملقعة خشبية مدة نصف ساعة على الأقل.
- عندما يطفو زيت الطحينة على سطح المزيج يرفع الوعاء على النار ويضاف إليها الصنوبر المغسول والمصفى.

الحلويات اللينة

- تقسم عجينة المفروكة إلى جزئين: يمد الجزء الأول في صينيّه القرن ويملس جيداً، ثم توزع فوق العجينة القشدة بطريقة متساوية.
- يمد الجزء الثاني من عجينة المفروكة فوقها وتزين بالقشدة والمكسرات.
- توضع في فرن معتدل الحرارة حتي يحمر وجهها.
- تسحب من الفرن وتترك لتبرد ثم يصب عليها قليل من شرابات السكر المعد سابقاً وتقدم باردة وبالهناء والصحة، وهذه الكمية تكفي عشرة أفراد.

قشطية بعسل السكر

المقادير

- كوبان من الشراب السكر عند التقديم.
- مكسرات حسب الرغبة
- فستق ولوز وصنوبر مقشر ومنقوع بالماء البارد.
- 3 ملاعق شاي من ماء الزهر.
- كوب من حليب البودرة.
- 4 أكواب من الماء.
- نصف كوب من النشاء.
- ملعقة طعام من السكر.
- قليل من المستكة المطحونة.

الحلويات اللينة

- ضعي القطع في المقلاه وأتركها ثقلي جيداً لمدة 10 دقائق تقريباً حتى تصبح ذهبية اللون.
- ترفع المبرومة عن النار وتوضع جانباً حتى تصفى من السمن.
- ضعي المبرومة في وعاء كبير وصبي عليها القطر وانقعها مدة نصف ساعة على الأقل.
- تقطع بواسطة سكين حادة إلى دوائر متساوية وترص بطبق التقديم بطريقه شيقه وتأكّل باردة.

كنافة بالفستق

المقادير

- نصف كيلو من الفستق المنقى والمهروس.
- نصف كوب من الكنافة المفروكة.
- كوب من السكر.
- 100 جرام من اللوز المحمص أو المكسرات المبروشة.
- قليل من الفانيليا.
- نصف كوب من ماء الورد.
- نصف كيلو من القشدة.

الطريقة

- يمزج السكر وعجينة الكنافة في الوعاء جيداً حتى يتماسك الخليط.
- يضاف إليها الفستق والمكسرات والفانيليا وماء الورد وتخلط جيداً باليدين حتى تصبح متماسكة.



مقادير البرتقال:

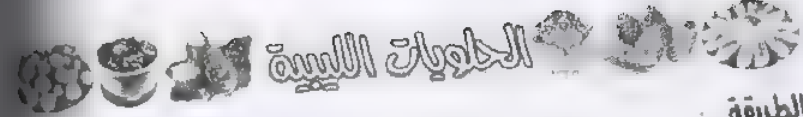
- 4 أكواب من عصير البرتقال.
- نصف كوب من النشا.
- 4 أكواب من السكر.

الطريقة:

- يغسل الأرز ويصفى من الماء. ويذوب الحليب البودرة بكمية الماء، يضاف إليه الأرز ويوضع في وعاء على النار ويحرك بملعقة خشبية حتى يغلي جيداً.
- يخفف النار، ويترك المزيج نصف ساعة على نار هادئة مع التحريك من وقت لآخر حتى تتضج حبة الأرز. ثم يضاف السكر ويحرك جيداً حتى يذوب.
- يضاف النشا ويترك المزيج حوالي نصف الساعة على نار هادئة ويحرك من وقت لآخر. ثم تضاف المستكة وماء الزهر وتترك تغلي أبيض حوالي 5 دقائق.
- يرفع المزيج عن النار ويسكب بأطباق صغيرة ويترك ليبرد.

اعداد مزيج البرتقال:

- في وعاء يخلط عصير البرتقال والنشا والسكر ويوضع الخليط في قدر على نار متوسطة الحرارة ويحرك جيداً حتى يغلي ويتماسك.
- يصب مزيج البرتقال فوق أطباق الحليب وتوضع الأطباق في الثلاجة، عند التقديم يزين بالفستق المبروش.



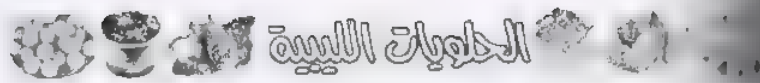
الطريقة:

- يذوب الحليب بكمية الماء ويضاف إليه النشا ثم السكر ويحرك المزيج، ثم يرفع المزيج في قدر على النار ويحرك باستمرار بواسطة ملعقة خشبية حتى يغلي.
- يخفف النار، يترك المزيج يغلي على نار هادئة ويحرك من وقت لآخر حتى يصبح المزيج لزجاً وسميكة، وتستمر عملية الطهي نصف ساعة، ثم تضاف المستكة المطحونة وماء الزهر ويحرك جيداً بضع دقائق ثم يرفع عن النار.
- يصب المزيج في أوعية صغيرة أو طبق كبير حسب الرغبة ويترك جانباً حتى يبرد قليلاً. وتوضع أطباق القشطلية في الثلاجة، وعند التقديم يصب فوقها شراب السكر الجامد وتزين بالفستق واللوز والصنوبر. وبالهنا والصحة.

أرز بلين يبرتقال

المقادير

- نصف كوب من السكر.
- ربع كوب من النشا.
- ملعقة شاي من المستكة الناعمة.
- ربع كوب من الأرز المصري المنقوع بالماء الساخن.
- 4 أكواب من الماء.
- ملعقتان طعام من ماء الزهر.
- كوب الحليب البودرة.
- نصف كوب من الفستق المهروس ناعماً.

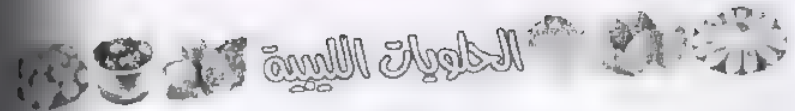


سهرية

- كوب من الفاكهة المجففة: مشمش، خوخ، تين...
- كوب من شراب الفريز المركز.
- مقدار من عجينة المعمول.
- نصف كيلو من القشدة الطازجة.
- نصف كوب من السكر.
- كوب من اللوز المحمص والمبروش.
- نصف كيلو من العسل العاخر.

الطريقة

- تقطع الفاكهة المجففة الى قطع صغيرة وتضاف إلى شراب الفريز وتخلط جيداً. ثم يضاف خليط الفاكهة المجففة إلى عجينة المعمول وتعجن جيداً.
- تقطع العجينة إلى قطع صغيرة وتمدد في قوالب القسارت الصغيرة وتخبز في الفرن حوالي 10 دقائق حتى تحمر العجينة.
- تخرج قوالب العجين من الفرن وتترك حتى تبرد.
- تقلب قطع العجين، وتطوى إلى نصفين متساويين وتحشى بالقشدة الطازجة وتغمس باللوز المحمص.
- يسخن مقدار السكر في وعاء على نار هادئة حتى يصفر، ثم يضاف إليه العسل ويحرك جيداً حتى يمتزج السكر جيداً مع العسل.
- تمسح قطع السهرية بشراب العسل، وتصف في طبق التقديم وتقدم باردة. وبالهناء والصحة.



اطلين

المقادير

- ملعقة شاي من ماء الزهر.
- كوبان من النشاء.
- 1/2 ملعقة صغيرة من الفانيليا.
- 4 أكواب من الماء.
- 1/2 ملعقة شاي من المستكة المطحونة.
- 4 أكواب من السكر.
- 1/2 كيلو من الفستق أو الجوز أو البندق النقي.

الطريقة

- يذوب السكر في كوبين من الماء ويوضع في قدر على النار ويحرك المزيج. ويذوب النشاء في مقدار كوبين من الماء.
- يضاف مزيج النشاء والماء إلى السكر، يحرك جيداً ويترك ربع ساعة على النار ثم يضاف الكوبين الآخرين من السكر ويترك المزيج مدة ساعة ونصف حتى نار قوية.
- للتأكد من نضوج المزيج، يصب قليلاً منه على البلاط حتى يبرد سريعاً، إذا مغطى المزيج يكون قد نضج.
- يضاف إلى مزيج النشاء والسكر ماء الزهر والفانيليا والمستكة المطحونة ويحرك الخليط ويرفع عن النار ليضاف إليه المكسرات كالفستق أو الجوز أو اللوز. ثم تدهن صينية بقليل من الزيت ويصب المزيج فوقها.
- يترك الملبن حتى يبرد جيداً ثم يقطع إلى أشكال مربعات أو دوائر ويقدم بارداً. وبالهناء والصحة.



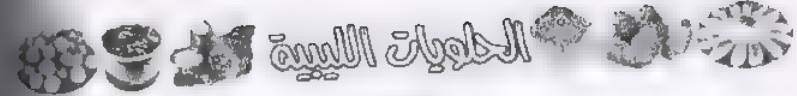
المزج

مقادير

- نصف كوب من الأرز منقى ومغسول.
- كوب من السكر.
- ملعقة طعام من ماء الزهر.
- كوب من الماء.
- قليل من برش قشر الليمون الحامض أو البرتقال.
- ملعقتان طعام من دقيق الذرة.
- 3 لتر من الحليب السائل.

الطريقة

- يوضع الماء في وعاء على النار حتى يغلي ثم يضاف إليه دقيق الذرة والحليب والأرز، ويحرك المزيج بملعقة خشبية دون توقف حوالي نصف ساعة، ثم يضاف السكر مع الاستمرار بالتحريك.
- يصب ماء الزهر، ويرش برش الليمون أو الحامض فسوق المزيج ويحرك ثم يرفع وعاء الحليب عن النار.
- يصب المزيج في طبق الفرن ويدخل إلى فرن ساخن حتى يحمر سطح الحليب.
- يخرج من الفرن ويترك جانباً حتى يبرد ثم يوضع في التلاجة ويقدم بارداً، وبالهنا والصحة.



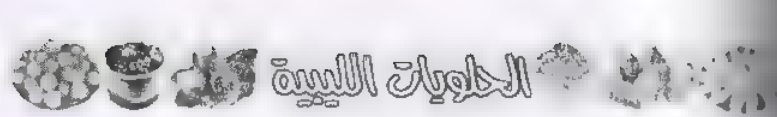
النوجا

المقادير

- كيلو من شراب السكر
- ربع كوب من الماء.
- 3 بياض بيض.
- قليل من الفانيليا.
- نصف كوب من السكر لخفق بياض البيض.
- نصف كيلو من الفستق أو اللوز.
- 4 أكواب من السكر.
- كوبان من اللوز المحمص والبندق.

الطريقة

- تخلط كمية السكر مع الماء وشراب السكر ويوضع على نار قوية ويحرك المزيج باستمرار حتى يغلي وتظهر الرغوة على سطحه ثم يرفع من على النار.
- يخفق بياض البيض مع السكر نصف الكوب في الخلط الكهربائي حتى ينتفخ ويصبح سميكاً. ويصب مزيج بياض البيض فوق الشراب السكر المغلي ويخفق باليد جيداً حتى يتجانس.
- تصاف المكسرات إلى المزيج ويخلط الجميع في وعاء أكبر ثم يضاف الفانيليا مع الاستمرار بالخلط جيداً.
- عند الانتهاء، تدهن صينية بالزيت ويمد مزيج النوجا فيها ويترك جانباً حتى يبرد قليلاً أو يصبح فاتراً.
- تقطع النوجا إلى مربعات جميلة ومتساوية الشكل وتصف في طبق التقديم وتقدم باردة. وبالهنا والصحة.



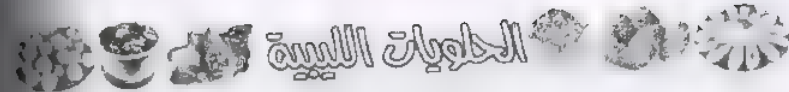
السنبوسة

مقادير

- 1 شريحة من رقائق العجين
- كوب من السكر.
- زيت للقلي.
- كوب من اللوز المفروم ناعماً.
- 3 ملاعق صغيرة من الهال المطحون.
- 3 ملاعق من ماء الورد المنقوع فيه بعض خيوط الزعفران.
- قليل من الدقيق أو النشاء المذوب في نصف كوب ماء.

طريقة

- يخلط اللوز المفروم ناعماً مع السكر وماء الورد والهال ويحرك جيداً.
- تمسح رقائق العجين بالزيت وترتب كل ثلاث طبقات فوق بعضها ثم تقطع إلى مستطيلات .
- توضع قليل من الحشوة أي مقدار ملعقة صغيرة فوق قطع العجين المقطعة، وتلف كل قطعة على شكل مثلث ثم تمسح أطرافها بمزيج النشاء حتى تغلق جيداً.
- يقدح الزيت على نار قوية وتقلي فيه حبات السنبوسة حتى تحمر.
- ترفع السنبوسة من المقلاة وتوضع في مصفاة حتى تتخلص من الزيوت الزائدة.
- ترص السنبوسة في طبق التقديم وتقدم باردة أو ساخنة حسب الرغبة . وبالهنا والصحة.



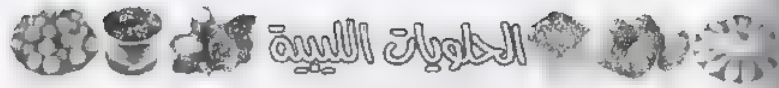
شعيرية بالحليب

المقادير

- 2 ملعقة كبيرة من الزبيب الخالي من البذور.
- 2 ملعقة كبيرة من شرائح اللوز المقشور.
- 2 ملعقة كبيرة من الفستق المفروم ناعماً.
- 100 جرام من السكر.
- 50 جرام من الزبدة.
- 8 أكواب من الحليب الساخن.
- 100 جرام من الشعيرية المقطعة إلى قطع صغيرة.
- ربع ملعقة شاي من الهال الطازج المطحون.

الطريقة

- تقدح الزبدة في وعاء على نار خفيفة ثم تضاف إليها الشعيرية المقطعة وتحمر حتى تصبح ذهبية اللون، ثم يضاف الحليب إلى المزيج ويترك على نار قوية حتى يغلي. فتخفف النار ويضاف الهال المطحون والزبيب واللوز ويترك المزيج على النار لمدة ربع ساعة مع التحريك. أخيراً يضاف السكر إلى المزيج ويترك 5 دقائق على النار ويحرك جيداً.
- تترك حلو الشعيرية في الوعاء حتى تفتت مع تحريكها لوقت آخر بالملعقة الخشبية.
- تصب الشعيرية في أطباق عميقة وترزين بالفستق المفروم وتوضع في الثلاجة حتى تبرد جيداً ثم تقدم.



قطايف الجبنة

المقادير

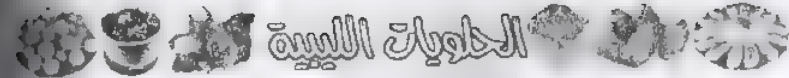
- كيلو قطايف جاهز من الحجم الوسط.
- كوب من الزبدة أو الزيت النباتي.
- كيلو من الجبن التشيكي أو الجبن الخاص للحلوى.

مكونات شربات السكر.

- 2 كوب من السكر.
- كوب من الماء.
- ملعقة كبيرة ماء ورد.
- 2 ملعقة كبيرة ماء زهر.

الطريقة

- تقطع الجبن التشيكي إلى قطع رقيقة وتنقع في الماء البارد حوالي 3 إلى 5 ساعات مع تغيير الماء عدة مرات حتى تخلص جيداً من الملح وتصبح جاهزة للقطايف، ثم تصفى قطع الجبن وتوضع في مصفاة حوالي الساعة حتى تتشرب جيداً من الماء، ثم تفرك باليد أو بالشوكة.
- تحشى أقراص القطايف بالجبنة وتطوى أطرافها مع الضغط عليها.
- يحضر شربات السكر بإضافة المقادير السابقة الذكر وترفع على النار مع الاستمرار في التقليب حتى تصبح غليظة القوام، ترفع من على النار وتترك لتبرد.
- يحمى الزيت أو الزبدة جيداً في المقلاة وتقلي قطع القطايف على نار قوية حتى تصبح ذهبية اللون.



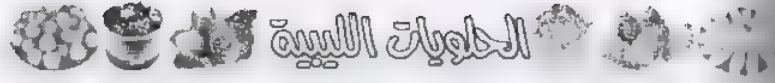
القطايف بالقشدة

المقادير

- كيلو من القطايف الصغيرة الحجم سابقة التجهيز.
- نصف كيلو من القشدة.
- 4 أكواب من شربات السكر.
- كوب من مربى زهر الليمون.
- نصف كوب فستق مفروم.

الطريقة

- يوضع في وسط كل قطعة قطايف ملعقة من القشدة.
- تغلق قطعة القطايف ويضغط على أطرافها جيداً حتى تلتصق ويترك الطرف الأعلى مفتوحاً.
- مكان الفتحة تزين قطعة القطايف بالفستق ومربى زهر الليمون وترص في طبق التقديم.
- تقدم القطايف بالقشدة باردة ويصب عليها شربات السكر.



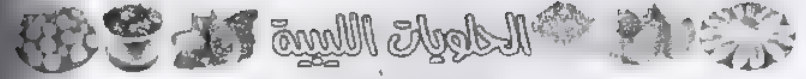
السميد بالجبن

هادير

- كوب من السميد.
- نصف كوب من السمن البلدي .
- كوب ونصف من السكر.
- كوبان من الماء تقريباً.
- ملعقة ماء زهر، وملعقتان ماء ورد.
- نصف كيلو من قطع الجبن البيضاء الخاصة بالحلوى أو جبنة الموزريلا.
- كوب من اللوز المقشر والمنقوع بالماء.
- كوب من الصنوبر.

الطريقة

- تقطع الجبنة البيضاء وتقع في الماء لتحليتها جيداً من الملح، ثم توضع في مصفاة حتى تتشف من الماء.
- يذاب السكر بالماء ويغلى على نار قوية ثم يضاف إليه ماء الورد والزهر معاً، وأخيراً يرفع السكر عن النار.
- يحمر السميد بالسمنة حتى يصبح لونه غامقاً نوعاً ما.
- يضاف شربات السكر فوق السميد المحمر تدريجياً ويحرك على نار هادئة حتى تنتهي كمية الشربات ويخلط جيداً مع السميد، مع الانتباه إلى السميد بحيث يكون قد فتح.
- يصب مزيج السميد الساخن فوق الجبن المحلاة أو جبنة الموزريلا حسب الرغبة، يحرك الخليط جيداً ويوضع في طبق التقديم.



- تترك القطايف حتى تبرد ثم يضاف إليها شربات السكر حتى تشرب منه جيداً بعدها ترص في طبق التقديم وتقدم بارده.

دواليب الهواء

اطقادير

- نصف كيلو من عجينة العتملية الجاهزة.
- نصف كوب من السمن البلدي أو الزبدة.
- نصف كيلو من القشدة الطازجة.
- كوب من العسل أو شربات السكر.
- قليل من حبات الفاكهة المجففة كالخوخ مثلاً.
- ربع كوب من الفستق المفروم فرماً ناعماً.

الطريقة

- توضع عجينة العتملية في قوالب التارت الصغيرة (قطرها حوالي 10 سم) .
- ترص قوالب العتملية في صينية الفرن وتغمر بالسمن أو الزبدة وتدخل إلى فرن متوسط الحرارة حتى يصبح لونها ذهبياً.
- تصفى دواليب الهواء من السمن أو الزبدة وتترك جانباً حتى تبرد.
- تمد القشدة على كل دولايب من دواليب الهواء، ويغطى الدولايب من جديد بقطعة أخرى من الدواليب.
- ترص دواليب الهواء في طبق التقديم وتزين بقليل من القشدة والفاكهة المجففة الخوخ مثلاً. يصب فوقها شربات السكر أو العسل وتزين بالفستق المفروم.



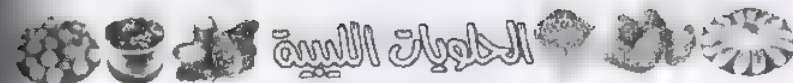
ثمرة جوز الهند

المقادير

- كوبان من السميد الخشن.
- كوب من السكر.
- نصف كوب من جوز الهند المقروم.
- قليل من الملح.
- قليل من الطحينة لدهن صينية الفرن.
- نصف كوب زبدة.
- نصف ملعقة صغيرة باكينج باوذر.
- ربع ملعقة صغيرة كربونات الصودا.
- ملعقتان كبيرتان من ماء الزهر.
- ربع كوب من اللوز المقشر أو الصنوبر للتزيين.

الطريقة

- يمزج السميد جيداً مع جوز الهند والملح والكربونات والباكينج باوذر.
- تقطع الزبدة إلى قطع صغيرة وتضاف للسميد، وتفرك جيداً بالمزيج حتى تذوب الزبدة نهائياً.
- يضاف ماء الزهر والسكر إلى المزيج ويخلط جيداً، مع إضافة اللبن مع استمرار الخلط ويترك المزيج بمفرده لمدة نصف ساعة حتى يتشرب المزيج اللبن.
- تدهن صينية الفرن بالطحينة بواسطة فرشاة خاصة ويصب فيها المزيج. يملس جيداً بواسطة راحة كف اليد ويقطع إلى مربعات.



- يزين باللوز والصنوبر المقلي ويقدم الطبق ساخناً وبالهنا والصحة.

الجلال بالقسدة أو الجبنة

المقادير

- لفافة من الجلال الجاهز.
- كوب من الحليب السائل.
- زيت نباتي للقلي.
- شربات سكر.
- كيلو من القسدة أو كيلو من الجبن الخاص للحلويات مقطع ومحلى.

الطريقة

- يوضع الحليب في قدر على النار حتى يغلي.
- تطوى كل رقاقة واحدة من الكلاج إلى اثنين.
- تغمس الرقاقة في الحليب الساخن حتى تطرى.
- توضع ملعقة طعام أو أكثر من الحشوة في وسط الرقاقة.
- تطوى الرقاقة فوق الحشوة على شكل مستطيل وتنتهى من جوانبها.
- تكرر العملية حتى تنتهى كمية الجلال الموجود.
- ترص قطع الجلال في صينية.
- يحمى الزيت على نار قوية وتقلي أفراس الجلال.
- عندما تصبح قطع الجلال ذهبية اللون ترفع من الزيت وتغمس في شربات السكر حتى تتشرب جيداً وترص قطع الجلال في طبق التقديم وتقدم ساخنة وبالهنا والصحة.



- يرفع الخليط على نار خفيفة مدة 60 دقيقة، ثم ترفع من على النار وتترك لتبرد مع رفع غطاء الإناء.
- ضعي المزيج على النار من جديد وتحرك مدة ربع ساعة.
- يرفع الإناء عن النار ويصب المزيج في أطباق صغيرة وتترك جانبا حتى تبرد.

طريقة التزيين:

برش على وجه الأطباق طبقة رقيقة من جوز الهند ثم يوضع فوقها حوز المفروم واللوز والصنوبر والفسق ويقدم الأرز بارداً.

أم علي

المقادير

- 1/2 كوب من الزبيب.
- 1/2 كوب من الجوز المقشر.
- 1/2 كوب من الصنوبر المنقوع.
- 1/2 كوب لوز المقشر.
- 1/2 كوب من الفستق الحلبي المقشر.
- 6 قطع من الرقائق المصري.
- 3 أكواب من الحليب.
- 120 جرام من الزبدة.
- كوب من السكر.

الطريقة

- تقطع الرقائق وتوضع في طبق البايركس Pyrex.
- تضاف الزبدة بعد تسخينها إلى الرقائق المقطعة وتخلط جيداً.
- تضاف جميع المكسرات والزبيب إلى المزيج.



- تزين كل قطعة بحبات اللوز أو الصنوبر حسب الرغبة وتدخل الصينية إلى فرن معتدل الحرارة مدة نصف ساعة تقريباً.
- حتى تصبح النمورة ذهبية اللون، تخرج الصينية من الفرن ويصب عليها كوب الشربات وتترك حتى تبرد جيداً، وترص قطع النمورة في الطبق وتقدم باردة وبالهناء والصحة.

أرز بالقرفة والكراوية

المقادير

- كوبان من الأرز الناعم.
- 12 كوب من الماء.
- 4 أكواب من السكر.
- ملعقتان كبيرتان من الكراوية الناعمة.
- ملعقة كبيرة ونصف من القرفة الناعمة.

مكونات التزيين:

- كوب من جوز الهند المبشور الناعم.
- كوب من الجوز المنقوع بالماء والمفروم.
- 1/2 كوب من الصنوبر المنقوع بالماء.
- 1/2 كوب من الفستق الحلبي المقشر والمنقوع بالماء.
- 1/2 كوب من اللوز المقشر والمقسم إلى قطعتين والمنقوع بالماء.

الطريقة

- يخلط الأرز والسكر والكراوية والقرفة في الماء جيداً، ويوضع المزيج في إناء ويحرك جيداً على النار بواسطة ملعقة خشبية حتى يغلي المزيج.



- يغلي الحليب ويضاف إلى الخليط ويترك حتى تمتص الرقائق الحليب جيداً.
- توضع في فرن منخفض الحرارة حتى يحمر وجهه.
- يمكن تزيين الطبق بقليل من الفستق واللوز قبل وضعها في الفرن.
- تقدم ام علي ساخنة أو باردة حسب الرغبة وبالهنا والصحة .

لغادير

ناح اطارك

- 5 أكواب من شربات السكر.
- ½ كيلو فستق.
- كيلو من عجينة البرمة أو كثافة المبرومة.
- كيلو من السمن البلدي.

الطريقة

- تقطع عجينة البرمة إلى قطع طولية ويعرض 5 - 6 سنتم.
- تلف العجينة المقطعة حول قطعة خشبية أسطوانية لتأخذ شكل التاج أو عش العصفور.
- تسحب الخشبة من العجينة، وتصف العجينة في صينية وهكذا حتى تنتهي من كمية العجين.
- تترك قطع العجين في الصينية لليوم الثاني حتى تتشف جيداً.
- تغلى القطع في السمن حتى تصبح ذهبية اللون ثم توضع في مقدار كوبين من شربات السكر.
- تصفى قطع العجين من الشربات جيداً وتصف من جديد في صينية.

مضغ الحشوة بالفستق:

منى ما تبقى من كمية الشربات حتى يصبح جامداً وغليظاً بعض الشيء. يصب فوق وعاء الفستق، يخلط جيداً ثم تحشى كل قطعة عجين بمزيج الفستق، تصف وتقدم في طبق التقديم .



- تلف العجينة ثم تنفش وتقطع وتوضع في الفرن حتى يحمر وجهها فتكون بذلك قد نضجت.

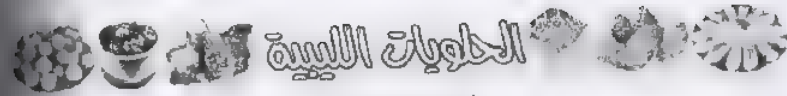
طريقة ثانية لعمل الكعك

المقادير:

- كوب ونصف من السكر.
- 3 أكواب من الزيت.
- كوب ونصف من الماء.
- ملعقتين من الأمونيا.
- نرة ملح.
- 1 كجم من الدقيق.
- ملعقتين من البيكنج بودر.
- ½ كوب من السمسم.

طريقة التحضير:

- يوضع السكر في الماء على نار هادئة حتى يذوب ولا نترك الماء ليغلي.
- يضاف الزيت للسائل السابق ثم يعجن الدقيق والبيكنج بودر والكمون والسمسم ثم نصب السائل السابق على العجينة.
- تشكل الكعك باليد أو بالماكينة الخاصة بذلك.
- يرش السمسم على الكعك ثم يوضع في الفرن حتى ينضج.



أكلات الكعك كعك الشاي

المقادير:

- ½ كوب من الأمونيا.
- ملعقتين كبيرتين من البيكنج بودر.
- ½ كوب من اللبن أو عصير البرتقال.
- كوبين من الكمون.
- كوبين من الجلابان.
- نرة ملح.
- 2 كجم من الدقيق.
- ½ كجم سمسم.
- كجم من السكر.
- كوب كبير من الماء.
- ¼ كجم من السم.
- علبة من الزيت النباتي الصغيرة.

طريقة التحضير:

- يوضع الماء والسكر على النار مع التقليب المستمر حتى يذوب السكر مع ملاحظة عدم وصول الماء لدرجة الغليان.
- يضاف اللبن والماء والملح على السم ويطبخ هذا الخليط جيداً ثم يضاف الكمون والسمسم.
- يضاف البيكنج بودر والأمونيا والدقيق ويعجن الخليط حتى يصير ناعماً ومتجانساً يمكن فردة.



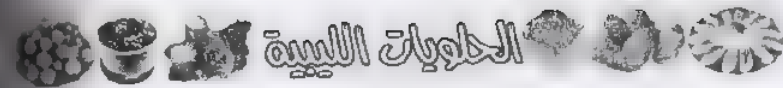
الكعك المظفور المطايع

مقادير:

- كوب كبير من الزيت.
- كوب من ماء الورد.
- كوبين من الزبد أو السمن.
- 2½ كجم من الدقيق.
- ملعقتين كبيرتين من البيكنج بودر.
- كوب كبير من الماء.
- ملعقة صغيرة من الملح.
- كوبين من الجلجلان أو الحليب.

طريقة التحضير:

- يدعك الزيت والزبد جيداً ثم يضاف الملح وماء الورد ويخلطان.
- يعجن الدقيق والبيكنج بودر.
- تشكل العجينة على شكل مظفور.
- يدهن وجه الكعك باللبن الحليب.
- يرش على الوجه الكمون والجلجلان.
- يوضع في الفرن حتى ينضج ويصبح لونه أصفر الذهبي.



طريقة ثالثة لعمل الكعك

المقادير:

- 5 أكواب من الدقيق.
- كوب كبير من الماء.
- 4 ملاعق كبيرة من البيكنج بودر.
- كجم من السكر.
- 4 ملاعق من الفانيليا.
- ½ كوب من الكمون.
- ملعقتين كبيرتين من الجلجلان.
- 3 أكواب من الزيت.
- 2 ملعقة كبيرة من الأمونيا.
- ¼ كجم من السمن.

طريقة التحضير:

- يذاب السكر في الماء على نار هائنة دون أن تترك الماء يغلي ويتم خلط الزيت معه.
- يضاف بعد ذلك الكمون والجلجلان والفانيليا والأمونيا.
- يعجن الدقيق والبيكنج بودر.
- تشكل العجينة بواسطة الماكينة الخاصة بذلك.
- توضع في الفرن حتى يحمر وجهها وتنضج.



دعوه التحضير:

- يوضع السكر على النار مع الماء ويقلب جيداً حتى يذوب.
- يضاف بعد ذلك عصير الليمون وقشرة الليمونة حتى لا يتكسر العسل، ثم تضاف القرفة ويترك الخليط على النار لمدة 10 دقائق، ثم يترك يبرد ويأكل بارداً.



لقمة القاضي

المقادير:

- كوبين من الدقيق.
- $\frac{1}{2}$ كوب من الماء الدافئ.
- $\frac{1}{2}$ ملعقة من الخميرة بيرة.
- $\frac{1}{2}$ ملعقة سكر وذرّة ملح.
- $\frac{1}{4}$ كجم من البطاطا المسلوقة المهروسة.
- $\frac{1}{4}$ كجم من العسل.

طريقة التحضير:

- يعجن الدقيق والملح بالماء والسكر والخميرة.
- يتم وضع البطاطا المهروسة على العجين ونستمر في الخلط والتقليب حتى تصبح العجينة سائلة.
- نترك العجينة حتى تتخمر.
- يتم تشكيل العجين على هيئة كرات ثم نقلى في الزيت المغلي حتى تحمر من جميع الجهات.
- تنتشل من الزيت وتترك في مصفاة لتصفي من الزيت ثم تغمس الكرات في شراب العسل ثم تصفى بعد ذلك وتوضع في الثلاجة حتى موعد التقديم.

طريقة تحضير العسل:

المقادير:

- $\frac{1}{2}$ ليمونة.
- كوبين من الماء.
- 4 أكواب من السكر.
- ملعقة من القرفة.



أيس كريم مشكل

المقادير:

- كوب من الكريم شانتي المخفوق.
- ملعقتين من السكر.
- كوب من اللبن الحليب.
- ½ ملعقة من الفانيليا.
- ½ ملعقة من الكاكاو.
- كوب من الفراولة المطحونة في الخلاط بدون ماء.

طريقة التحضير:

- يذاب السكر في ½ كوب من اللبن الحليب.
- يوضع باقي الحليب على ¼ كمية الكريم شانتي.
- يخفق المزيج السابق بهدوء ثم يضاف عليه الفراولة.
- يوضع في إناء به فتحة مثل قالب الكيك ثم يوضع في الثلاجة.
- نضيف المتبقي من الحليب إلى باقي الكريم شانتي مع الكاكاو.
- نقوم بخلطهم بهدوء.
- يوضع في الثلاجة لمدة 6 ساعات.



المثلجات المختلفة

الأيس كريم

المقادير:

- 3 أكواب من اللبن الحليب.
- ½ كجم من السكر.
- 6 أكواب من الماء.
- 6 أكواب من النشا.
- كوب من الكاكاو.
- ½ كوب من نكهة الفانيليا.

طريقة التحضير:

- توضع ثلاث أكواب من الماء وتوضع على النار.
- نضيف النشا للماء مع التقليب المستمر حتى يصبح الخليط غليظ القوام ثم يترك حتى يبرد.
- يخلط باقي الماء مع اللبن الحليب والسكر ونكهة الفانيليا ويخفقوا جميعاً في الخلاط.
- يضاف الخليط السابق للنشا غليظة القوام ويترك لفترة قصيرة دقيقة واحدة تقريباً.
- يقسم الخليط قسمين.
- يضاف الكاكاو واللون للخليط.
- يوضع في فريزر الثلاجة على أقصى درجة تبريد ويرش عليه المكسرات.



أيس كريم بالفانيليا

مقادير:

- 4 وريقات من الجيلاتين المنقوعة في الماء البارد.
 - كوبين من السكر.
 - 3 أكواب من اللبن الحليب.
 - كوبين من كريمة لبناني مخفوقة أو كريمة مجففة.
 - ملعقتين من الفانيليا. ذرة ملح.
 - صفار 4 بيضات.
 - كوب من المكسرات المحمص والمفرومة.
- طريقة التحضير:**
- يذاب السكر والملح في الماء الساخن.
 - يضاف صفار البيض للخليط السابق.
 - يرفع الخليط السابق على نار هائنة مع التقليب المستمر حتى يصبح لزج القوام وغليظ دون أن يصل لمرحلة الغليان.
 - يذاب الجيلاتين في الماء الساخن على نار هائنة.
 - يتم إضافته ساخنة للخليط الساخن مع إضافة الفانيليا.
 - يترك الخليط حتى يبرد مع عدم ترك الجيلاتين يتجمد.
 - تقلب الكريمة مع الخليط السابق تقليباً جيداً.
 - يوضع الأيس كريم في قوالب صغيرة أو أطباق صغيرة تصلح لأن توضع في الفريزر ويترك ليتجمد. ويقدم في كاسات صغيرة ويحلى بالفواكه.



أيس كريم بالفراولة

المقادير:

- ½ كوب لبن.
- 2 كوب من الحليب المجمد.
- 4 بيضات.
- ½ كوب من السكر.
- ملعقة كبيرة من عصير الليمون.
- ½ كجم من الفراولة يتم نقعها في السكر.
- ملعقة كبيرة من الفانيليا.
- ½ كجم من القشدة.

طريقة التحضير:

- يفصل بياض البيض عن الصفار ويخفق البياض مع السكر جيداً بواسطة مضرب البيض.
- تخلط القشدة مع اللبن الحليب والحليب المجمد وصفار البيض والفانيليا وعصير الليمون في الخلاط إلى أن يتجانس الخليط.
- يضاف الخليط الأول للخليط الثاني مع التقليب في اتجاه واحد.
- يوضع في الفريزر حتى يتجمد.
- يقدم في أطباق صغيرة ويزين بالفراولة.



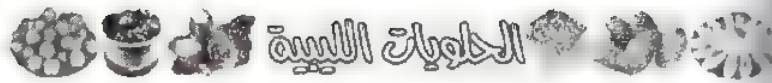
أكلات الكيك

خطوات يجب مراعاتها قبل عمل الكيك:

- يشعل الفرن أولاً قبل البدء في عمل الكيك حتى يحمى.
- يطلى الطاجن الذي سيستخدم بالزيت أو بالزبد أو بالدقيق.
- يخفق البيض بإضافة القليل من الليمون أو الفانيليا.
- يوضع الكنج بودر مع الدقيق ويضربا معا بملعقة خشبية.

ملحوظات هامة:

- يجب أن يكون البيكنج بودر من النوع الجيد.
- الأواني المستخدمة دائماً ما تكون جافة ونظيفة.
- يمكن استخدام كوب الزبادي الصغير الفارغ في معايرة المقادير.
- يراعى عدم فتح الفرن أثناء خبز الكيك وذلك قبل مرور 10 دقائق على الأقل.



الكيك البسيط

المقادير:

- ½ كجم من الدقيق.
- 2 كوب مليء بالسكر.
- 1 كوب من الزيت أو الزيت.
- 7 أو 8 بيضات.
- 2 ملعقة كبيرة من البيكنج بودر.
- 2 ملعقة كبيرة من عصير الليمون أو الفانيليا.

طريقة التحضير:

- يخفق البيض مع الفانيليا والسكر باستعمال مضرب البيض ضرباً جيداً.
- يضاف الزيت أو الزيت على الخليط المضروب ثم يعاد الضرب مرة أخرى لمدة وجيزة.
- نضيف الدقيق والبيكنج بودر ويتم خلط الجميع خلطاً جيداً بالملعقة الخشبية.
- يصب كل الخليط السابق في طاجن معد مسبقاً لذلك.
- يوضع الخليط داخل الفرن ليخبز لمدة 2½ ساعة تقريباً ويراعى عدم فتح الفرن قبل 10 دقائق من بداية وضع الطاجن داخله.
- بعد أن ينضج الخليط ندعه ليبرد ثم يتم تقطيعه ويقدم حسب الطلب.



½ كوب كاكاو .

- ملعقة كبيرة فانيليا .

8 بيضات .

طريقة التحضير:

- يوضع كلا من اللبن الحليب و الكاكاو والسكر والزيت في إناء ويوضع على النار حتى يغلي، ويترك الخليط بعد ذلك ليبرد تماماً ويفضل وضعه في الثلاجة حوالي ساعة.
- يخرج الخليط من الثلاجة ثم يزين الكيك بالشيكولاتة.
- يخفق البيض والفانيليا معاً بمضرب البيض.
- يضاف البيض المخفوق على الخليط السابق.
- يضاف الدقيق والبيكنج بودر على الخليط.
- يوضع بالفرن ويترك لمدة ½ ساعة ثم يترك ليبرد بعد ذلك.
- يزين وجه الكيك باستعمال الشيكولاتة أو الجزء المتبقي من الخليط.



كيك الشيكولاتة

كيفية إذابة الشيكولاتة:

أ- افقادير:

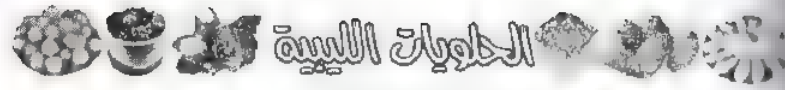
- ½ كجم أو كجم كامل من الشيكولاتة حسب الطلب.
- نحضر طاسة شاهي ذات حسب مقدار الشيكولاتة.
- ملعقة كبيرة من شمعة الحلويات - شمعة بروتين - .

ب - طريقة الإذابة:

- يوضع إناء به ماء على النار ليغلي.
- تقطع الشيكولاتة الخام إلى قطع إلى مربعات.
- يضاف الزيت وشمعة البروتين وذلك كله على نار هادئة.
- يتم التقليب باستمرار بواسطة ملعقة خشبية حتى يتم ذوبان الشيكولاتة تماماً.
- يتم وضع أي نوع من الحلويات ملبسا بها.
- توضع الشيكولاتة الذائبة في الثلاجة لمدة 7 دقائق.
- تخرج من الثلاجة بعد ذلك ولكن يجب أن يراعى درجة حرارة الجو فإذا كان في الصيف يفضل استمرار وضعها بالثلاجة.

مقادير كيك الشيكولاتة:

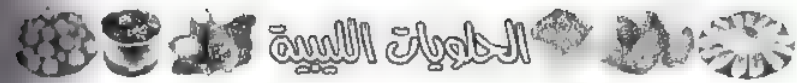
- 1 كجم من الدقيق.
- ½ كجم لبن حليب.
- ½ كجم من السكر.
- ¼ كوب بيكنج بودر.
- ¼ كجم كوب مليء بالزيت.



- ملعقة كبيرة من عصير الليمون.

طريقة التحضير:

- يخفق البيض مع عصير الليمون بواسطة مضرب البيض خفقا جيدا.
- يوضع السكر واللبن الحليب المذاب في الماء ويتم خلطها مع الزيت والكاكاو ويخلط هذا المزيج خلطاً جيداً حتى يتم الحصول على خليط متجانس.
- يوضع البيض والبيكنج بودر على الخليط.
- يخلط المزيج السابق جيداً.
- يصب الخليط في الطاجن الذي قمنا بتحضير الكراميل فيه مع مراعاة أن يكون الصب في منتصف الطاجن.
- يوضع بالفرن طاجن آخر به ماء يكون أكبر من الطاجن الموضوع به الكيك.
- يوضع طاجن الكيك في وسط طاجن الماء.
- يترك الطاجنين في الفرن لمدة لا تقل عن 1/2 ساعة.
- تخرج الكيك بعد التأكد من نضوجه.
- يترك الكيك بعد ذلك في الثلاجة حتى يبرد.



كيك الكراميل

كيفية صنع الكراميل:

1- ابقادير:

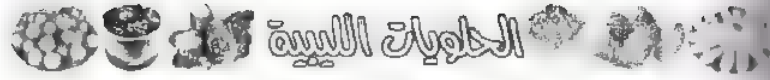
- 4 كوب من السكر.
- 4 كوب لبن.
- 3 كوب من الماء.
- 5 أو 6 بيضات.
- فنجان صغير مليء بالفانيليا.

ب - طريقة تحضير الكراميل:

- 1- يوضع كوبين من السكر في طاجن على النار ويترك حتى يصير لون السكر مائل للون البني ثم يترك بعد ذلك ليبرد.
- 2 - يوضع البيض مع كوبين السكر الباقيين وكوبين الحليب والماء والفانيليا ويتم ضربهما بواسطة مضرب البيض ضرباً جيداً ويفضل وضع الخليط بالكامل في الخلاط ويخلط لمدة 5 دقائق.
- 3- يتم وضع الخليط السابق على السكر البني.

مقادير كيك الكراميل:

- 4 أكواب من الدقيق.
- 8 بيضات.
- كوب مليء بالماء.
- كوب مليء بالزيت.
- كوب مليء باللبن الحليب.
- ملعقتين كبيرتين من البيكنج بودر.
- كوب كبير مليء بالكاكاو.
- 2 كوب مليء بالسكر.



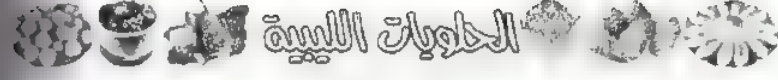
كيك الزبيب والمكسرات

المقادير:

- ½ كجم من الدقيق.
- 3 أو 4 بيضات.
- 5 ملاعق كبيرة من الزيت.
- 2 ملعقة من الزبيب.
- 1 كوب كبير من السكر.
- 1 كوب مليء باللوز المقروشن.
- ملعقة كبيرة من البيكنج بودر.

طريقة التحضير:

- يخفق البيض مع عصير الليمون أو الفانيليا خففاً جيداً بمضرب البيض.
- يضاف كل من الزيت والسكر ويعاد الخفق مرة أخرى.
- يوضع اللوز والمكسرات مع الزبيب على الخليط.
- يوضع البيكنج بودر والدقيق ويتم خلط المقادير جيداً.
- يسكب الخليط في طاجن واحد ويصوب في أطباق صغيرة الحجم كقوالب صغيرة.
- توضع القوالب للصغيرة في الفرن لمدة ¼ ساعة حتى تتضج.
- يتم تركها لتبرد وتوضع في الثلاجة بعد تقطيعها.



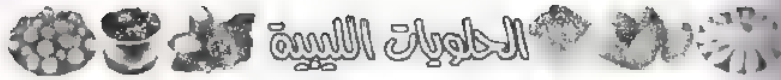
كيك البرتقال

مقادير كيك البرتقال:

- 2 كوب عصير برتقال خالي من المواد الحافظة أو به إضافات.
- 1 كجم من الدقيق.
- ½ كوب من الزيت.
- 2 كوب من السكر.
- 8 بيضات.
- ملعقة كبيرة من البيكنج بودر والفانيليا.

طريقة التحضير:

- يخفق البيض مع السكر والفانيليا ضرباً جيداً بمضرب البيض.
- يضاف الزيت باستمرار أثناء الضرب.
- يضاف عصير البرتقال إلى الخليط حتى يحدث تمازج بين كل أجزاء الخليط.
- يضاف كل من البيكنج بودر والدقيق وتخلط المحتويات في بناء واسع وعميق خلطاً جيداً.
- يوضع الخليط في طاجن مناسب ويوضع في الفرن.
- يترك بالفرن لمدة ½ ساعة حتى ينضج تماماً.
- يخرج من الفرن ويترك حتى يبرد تماماً ثم يقطع الكيك إلى مربعات حسب الطلب.



كيك جوز الهند والزبيب

المقادير:

- 1 كجم من الدقيق، 10 بيضات.
- 1/3 كجم من السكر.
- 2 كوب من اللوز المقروش.
- 1/2 كوب من جوز الهند.
- 1/2 كوب من الزبيب.
- كوب ونصف من الزيت النباتي.
- ملعقتين من الفانيليا أو عصير الليمون.
- ملعقتين من البيكنج بودر.
- ملعقتين صغيرتين من جوزة الطيب.

طريقة التحضير:

- يشعل الفرن على نار هادئة قبل البدء بالتحضير.
- يمسح الطاجن بالزيت أو الدقيق.
- يخفق البيض مع الليمون باستعمال مضرب البيض.
- يضاف السكر والزيت مع الخفق الجيد.
- يضاف جوز الهند والزبيب وجوزة الطيب والمكسرات.
- يضاف البيكنج بودر والدقيق وتخلط المقادير مع بعضها البعض خلطاً جيداً.
- يوضع الخليط في الطاجن ثم يوضع في الفرن لمدة 1/2 ساعة.
- بعد أن يتم النضج يخرج الكيك ويترك ليبرد.
- تقطع الكيك وتوضع في الفرن حتى يحمر وجهها.
- تترك حتى تبرد وتقدم حسب الطلب.



الكيك باطاء

المقادير:

- 1/2 كوب من الماء.
- 2 ملعقة زيت نباتي.
- كوب ونصف من الدقيق.
- ملعقة صغيرة من البيكنج بودر.
- 1/2 ملعقة صغيرة من عصير الليمون.
- 3 ملاعق كبيرة من السكر.
- 3 بيضات.

طريقة التحضير:

- يوضع السكر والماء والزيت في إناء صغير ويرفع هذا الإناء على النار.
- يترك الإناء حتى تغلي محتوياته ثم يترك بعد ذلك ليبرد.
- يخفق البيض خففاً جيداً مع عصير الليمون.
- يضاف البيض المضروب على الخليط وهو بارد.
- يضاف البيكنج بودر والدقيق ويتم خلطهما خلطاً جيداً.
- يوضع الخليط في طاجن ثم يوضع في الفرن.
- يترك حتى ينضج لمدة 1/3 ساعة.
- يخرج الطاجن من الفرن ويترك حتى يبرد ويتم تقطيعه.



بسكويت البرتقال

المقادير:

- ½ كجم من الدقيق المنخول.
- 1 كوب كبير من السمن.
- قشرة برتقالة مبشورة.
- ملعقة صغيرة من الفانيليا.
- 2 ملعقة من كربونات النشادر.
- ½ كجم من السكر.
- كوب كبير من اللبن.

طريقة التحضير:

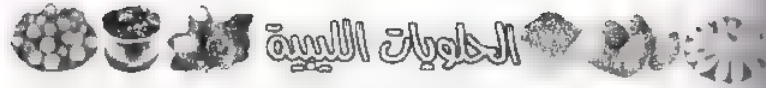
- يخلط البيض مع بشر البرتقال والسمن والسكر خلطاً جيداً.
- تضاف الفانيليا للخليط السابق.
- يذاب النشادر في اللبن ويتم إضافة المزيج للخليط السابق.
- يتم إضافة الدقيق المنخول للخليط مع التقليب حتى الحصول على عجينة يابس.
- نقوم بفرد العجين وتقطيعه وتشكيله حسب الرغبة ويمكن أن يدهن البسكويت باللبن.
- ترفع درجة حرارة الفرن نسبياً ويوضع البسكويت في صاج مدهون بالزيت ثم نتركه حتى ينضج ونعرف ذلك حينما يحمر لون البسكويت.
- يخرج البسكويت من الفرن ويترك حتى يبرد.



الكات البسكويت

خطوات يجب مراعاتها قبل عمل البسكويت:

- يتم خلط السوائل المستخدمة معاً خلطاً جيداً.
- غربلة الدقيق والبيكنج بودر جيداً.
- عجن عجينة البسكويت بحيث تكون لينة قليلاً ثم يتم تركها.
- يمكن استعمال الفانيليا أو عصير الليمون لأنه يتسبب في إزالة رائحة البيض.
- يشعل الفرن قبل البدء في خبز البسكويت بفترة لا تقل عن 10 دقائق.
- يترك البسكويت حتى يبرد تماماً ثم تضاف الشيكولاته أو أي شيء يراد إضافته.
- من الممكن استخدام كوب زبادي فارغ لمعايرة المقادير.
- والآن إليك أشهى أصناف البسكويت.



- يتم تشكيل العجينة على هيئة اسطوانات متوسطة الحجم وتلف كل اسطوانة بمفردها باستعمال ورقة الزبد وتوضع داخل الثلاحة فترة من الزمن تصل إلى 8 ساعات.
- بعد ذلك يقطع العجين بالسكين الحاد وتكون على شكل دوائر.
- نترك نصف الدوائر كما هي والنصف الآخر نقوم بعمل ثقب في الوسط.
- يوضع البسكويت في الفرن ليخبز ويصير ناضجاً ثم يترك ليبرد تماماً.
- توضع طبقة من المربى على البسكويت الذي لم يتقرب من الوسط ثم تلتصق في قطعة البسكويت التي قمنا بعمل ثقب فيها.
- يرش وجه البسكويت بالسكر البودرة رشاً خفيفاً.
- توضع على أطباق أو على مفارش أعدت خصيصاً لذلك الأمر.



بسكويت الشيكولاتة

المقادير:

- 1 كجم من الدقيق.
- بيضتان.
- ½ كجم سكر ناعم - بودرة -.
- صفار 4 بيضات.
- 2 ملعقة كبيرة من البيكنج بودر.
- 3 أكواب من الزيت أو السمن.
- ½ كوب من مسحوق الشيكولاته.
- ملعقة صغيرة من الفانيليا.
- القليل من اللبن ويمكن الاستغناء عنه.
- يمكن استخدام المربى أو السكر الناعم للتزيين.

طريقة التحضير:

- يضاف السكر إلى الزيت أو السمن ونقوم بتقليبهما بالملعقة الخشبية حتى يصبح الخليط مثل الكريم.
- نقوم بضرب صفار البيض مع البيضتين والفانيليا بمضرب البيض.
- يضاف الخليط السابق للزبد والسكر مع ضربهم ضرباً جيداً حتى يصل إلى حالة التجانس التام.
- نخل الدقيق مع مسحوق الشيكولاته والبيكنج بودر ويتم إضافتهم للخليط السابق.
- تعجن المقادير السابقة مع بعضها البعض مع إضافة القليل من اللبن بين الحين والآخر.



بسكوت بالكرمة

المقادير:

- ½ كجم من الدقيق.
- ملعقة كبيرة من الزبد أو السمن.
- ½ كجم من الكريمة.

طريقة التحضير:

- ينخل الدقيق ويضاف القليل من الملح إليه.
- يوضع الزبد أو السمن في الدقيق ويتم فركه جيداً باليد.
- نبدأ في عجن الدقيق بالكريمة حتى يبدأ العجين يلين بعد 6 أو 7 دقائق.
- نقرط طبقة رقيقة من العجين ثم يتم عمل ثقب في وسطها ويكون صغيراً جداً ويمكن استعمال شوكة صغيرة في هذه العملية.
- يتم تقطيع العجين إلى دوائر وتوضع في صينية أو صاج.
- يوضع الصاج في الفرن حتى ينضج.
- يخرج ليترك حتى يبرد ويقدم بعد ذلك.



بسكوت اليانسون

المقادير:

- ½ كجم من الدقيق.
- ½ كوب من السكر.
- ملعقة كبيرة من اليانسون المجفف.
- ½ ملعقة صغيرة من الملح.
- 4 ملاعق كبيرة من الزيت.
- ½ كوب من البيكنج بودر.
- ملعقة واحدة من الفانيليا أو عصير الليمون.

طريقة التحضير:

- ينخل الدقيق مع البيكنج بودر والملح.
- يوضع الخليط في سلطانية إناء عميق ويضاف اليانسون والسكر.
- نقوم بعمل ثقب في المنتصف.
- نقوم بحقق الفانيليا والزيت مع البيض.
- يصب البيض المضروب في وسط الخليط السابق وتحديداً في الثقب.
- يقلب الخليط جيداً حتى تتكون عجينة ناعمة ويابس.
- يلت العجين على منضدة المطبخ حتى تصل العجينة لدرجة التجانس.
- تقطع العجينة إلى نصفين ويشكل كل نصف على شكل اسطوانة كبيرة.
- توضع كل قطعة في صينية صاج مدهونة بالزيت وتوضع داخل الفرن الحار لمدة 15 أو 18 دقيقة.



بسكويات عين البمامة

المقادير:

- 1كجم من الدقيق.
- كوب كبير من الزبد أو السمن.
- 2 كوب من السكر الناعم.
- ملعقة كبيرة فانيليا.
- ملعقة كبيرة من الكاكاو.
- ملعقة كبيرة من نكهة الشيكولاتة.
- ½ ملعقة كبيرة من البيكنج بودر.
- مقدار من الشيكولاتة حسب العجينة.

طريقة التحضير:

- يخفق الزبد أو السمن مع نكهة الشيكولاتة والكاكاو ويتم خلطهما معاً.
- يضاف الدقيق والبيكنج بودر حتى تُصير العجينة يابسة.
- يتم تشكيل العجينة على شكل مربعات أو دوائر حسب الطلب.
- يوضع قليل من الشيكولاتة بين كل قطعتين.
- يتم غمس كل من القطعتين المرتبطتين معاً بالشيكولاتة في سائل الشيكولاتة.
- يتم وضع قطع العجين في صاج أو صينية مدهونة بالزيت وتوضع في الفرن الحار لمدة 6 دقائق.
- بعد أن يصبح لونها أصفر تكون قد نضجت وتخرج من الفرن.
- تترك حتى تبرد ثم تقدم في الأطباق.



- تخرج الصواني من الفرن ثم تقطع الأسطوانة بسكين حاد إلى شرائح وتوضع الشرائح في الفرن على نار هادئة وتترك حتى تحمر احمراراً خفيفاً.



الحلويات اللذيذة

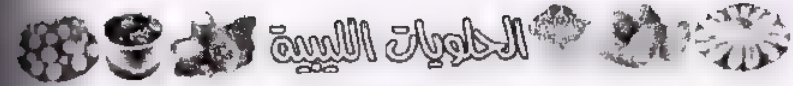
بسكويت عيد الميلاد

المقادير:

- 1 كجم من الدقيق المنخول.
- كوب مليء بالسمن.
- كوب ونصف من العسل الأبيض أو الأسود.
- 2/3 كوب سكر.
- ملعقة ونصف من بيكربونات الصوديوم.
- 2/3 ملعقة من البيكنج بودر.
- 1/2 ملعقة من القرفة.
- 1/2 كوب جنزبيل ناعم.
- ملعقة كبيرة القرنفل الناعم.
- 2 بيضة.

طريقة التحضير:

- يضاف العسل للسمن مع السكر والبيض ويتم خلطه خلطاً جيداً بواسطة ملعقة خشبية حتى يحدث التجانس التام ويمكن استخدام الخلاط.
- يتم نخل القرفة والجنزبيل والقرنفل وبيكربونات الصوديوم والدقيق والبيكنج بودر مع بعضهم ويخلطوا معاً خلطاً جيداً.
- تضاف تلك المقادير إلى الخليط السابق لها وتعجن معاً حتى نحصل على عجينة لينة نوعاً ما.
- يتم تركها في الإناء وتغطي جيداً بغطاء محكم.
- يتم وضعها في الثلاجة حتى تتجمد وتصير متماسكة.
- تقطع العجينة بعد ذلك إلى ثلاث أجزاء.



الحلويات اللذيذة

بسكويت القهوة

المقادير:

- 1 كجم من الدقيق.
- 1/2 كوب من الزبد.
- 3/4 كوب من السكر الناعم.
- 3/4 كوب من الزيت.
- ملعقة كبيرة من الكاكاو ومن البن المطحون.
- ملعقة كبيرة بيكنج بودر.
- 1/3 كوب من النشا.
- 3/4 كوب من اللوز.
- ملعقة ونصف من اللبن الحليب.
- ملعقة صغيرة من عصير الليمون.

طريقة التحضير:

- يخلط الزيت والزيت والسكر.
- يوضع البيض والليمون وقشر الليمون والحليب والكاكاو والقهوة ويتم عجنهم بالدقيق والنشا والبيكنج بودر.
- تشكل العجينة على شكل مربعات أو أصابع أو أي شكل حسب الرغبة.
- توضع في الفرن لتتضج.
- وبعد أن تتضج تخرج من الفرن وتترك لتبرد.
- يوضع البسكويت في الثلاجة حتى يتجمد ويقدم بارداً.



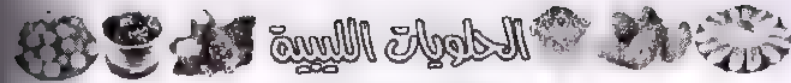
بسكويت الكاكو

المقادير:

- 2 كوب من الدقيق.
- 1/2 ملعقة من السمن السائح.
- 1/2 كوب من الكاكو.
- ملعقة صغيرة من البيكنج بودر.
- 1/2 كوب من الزيت.
- 1/2 كوب من اللوز المقشر أو الجوز.
- ملعقة ونصف من اللبن الحليب.
- ملعقة كبيرة من النشا.
- 1/2 ملعقة من الفانيليا.

طريقة التحضير:

- يضاف السمن إلى السكر والزبد ويتم ضربهما معا ضربا جيدا.
- يضاف السكر والفانيليا والكاكو والحليب للخليط السابق.
- يتم عجن الخليط بالدقيق والنشا والبيكنج بودر عجنا جيدا.
- تشكل العجينة على شكل مكعبات ويغمس طرف البسكويت في الكاكو.
- يوضع الجوز أو اللوز في الوسط.



- يفرد الجزء الأول على منضدة المطبخ ويرش رش خفيفا بواسطة الدقيق.

- تقطع قطعة العجينة إلى مربعات وترص في صاج مدهون بالزيت متباعدة عن بعضها.
- نقوم بعمل نفس الخطوات السابقة لباقي العجينة.
- توضع الصيجان في فرن درجة حرارته مرتفعة وتترك لمدة 10 دقائق حتى يحمر وجهها وتكون حينئذ قد نضجت.
- تترك الصيجان حتى تبرد.
- يمكن تجميل البسكويت بأي حلوى مثل الكريمة الملكية ويتم رشها بسكر ملون إن وجد أو قطع من الكريز.

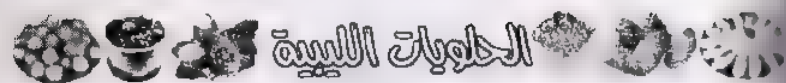
طريقة عمل الكريمة الملكية:

المقادير:

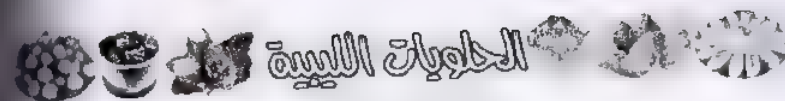
- كوب كبير من السكر الناعم.
- بياض بيضة.
- ملعقة صغيرة من الفانيليا.
- ملعقة صغيرة من عصير الليمون.

طريقة التحضير:

- يخفق بياض البيضة مع اضافة السكر بمضرب البيض.
- يضاف عصير الليمون بشكل تدريجي مع الفانيليا مع الاستمرار في الخلط حتى تصبح ناعمة ومساء.



- نقوم بلف العجين بعد ذلك حسب الرغبة.
 - يوضع البسكويت في الفرن ليخبز.
 - يخرج من الفرن ويترك ليبرد ويمكن غمسه في الشيكولاته ويقدم بعد ذلك.
- ***



بسكويت اطارئة

اطقادي:

- كوب من الزيت أو السمن.
- 2 ملعقة من السكر الناعم.
- كوبين ونصف من الدقيق.
- 1/2 ملعقة صغيرة من البيكنج بودر.
- 1/2 ملعقة من الفانيليا.
- بيضة مخفوقة.

طريقة التحضير:

- يدعك كل من السكر والزبد جيداً.
- تضاف البيضة والفانيليا إلى السكر والزبد ويتم خلطهم جيداً.
- يعجن الدقيق مع البيكنج بودر ثم يترك قليلاً.

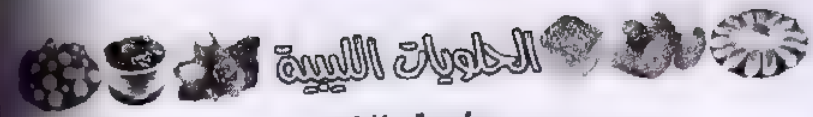
تحضير الحشو:

اطقادي:

- 1/2 كوب من السكر الناعم.
- 1 كوب من جوز الهند.
- بياض 5 بيضات.
- ملعقة من الفانيليا.

طريقة التحضير:

- يخفق بياض البيض والفانيليا لمدة 1/4 ساعة.
- نقوم بإضافة السكر بالتدريج مع الإستمرار في الخفق.
- يتم أخذ مقدار من العجينة في حجم الكرة الصغيرة ثم نقوم بوضع ملعقة صغيرة من الحشو داخلها.



بسكويت بالبندق

المقادير:

- 6 أكواب من الدقيق.
- كوب من السكر الناعم مع كوب ملىء بالزيت.
- مقدار مناسب من الفور مسيل.
- 2 كوب من البندق مع كوب من السمن.
- 2½ كوب من النشا.
- بيضتان مع 2½ ملعقة صغيرة من الفانيليا.

طريقة التحضير:

- يمزج السكر في الزيت أو السمن.
- يخفق البيض جيداً مع الفانيليا بواسطة مضرب البيض.
- يضاف النشا ويعجن الدقيق والبيكنج بودر حتى تصبح العجينة ناعمة وذلك بعد إضافة السكر والسمن والنشا.
- تقطع العجينة ونقوم بلف كل قطعة وفي وسطها حبة بندق.
- نضع القطع في صاج مدهون بالزيت في الفرن لمدة 3½ ساعة ويمكن التأكد من نضوج البسكويت بفتح الفرن كل 10 دقائق.
- بعد أن تتضح نخرج الصاج ونتركه كي يبرد.
- يتم تغطية كل قطعة بسكويت بالشيكولاته.
- نرص قطع البسكويت في طبق بطريقة جمالية وترش عليها الفورماسيل.

الزبادي

المقادير

- 5 كوب من الطحين - 6 كوب لبن - ملعقة خميرة - 6 كوب من العسل
- 6 أكواب من زيت الفلي.

الطريقة

نمزج الطحين مع الخميرة ونضيف إليه اللبن ونعجن حتى تصبح العجينة متماسكة وممتلئة نغطي العجينة ونتركها حتى تخمر ويكر حشوها وذلك لمدة ساعة ونصف . بدأ تشكيل العجينة على شكل كرات صغيرة نوصع في الزيت لتقلى .. نصفها بعد ذلك من ترب ونضعها في العن .. نقدم بعد تلك سخنة أو برودة



قمح العيد

المقادير

4 أكواب من القمح المجروش والمضروب جيدا - كوب من السكر الناعم
- 1/2 كوب من ماء الورد - ملعقتين من القرفة - ملعقتين من اليانسون
- كوب ونصف من الزبيب.

الطريقة

نضع القمح في إناء به ماء ونتركه ليغطي على نار عالية لمدة 30 دقيقة ..
نصفي القمح بعد أن ينضج ونضيف إليه كوبين من ماء السلق بعد إذابة
السكر فيها ونضيف اليانسون والقرفة والزبيب .. نقرب الموالد على النار
لنضع دقات ثم نضيف ماء الورد ونطفئ النار .. يقدم القمح ساخنا.



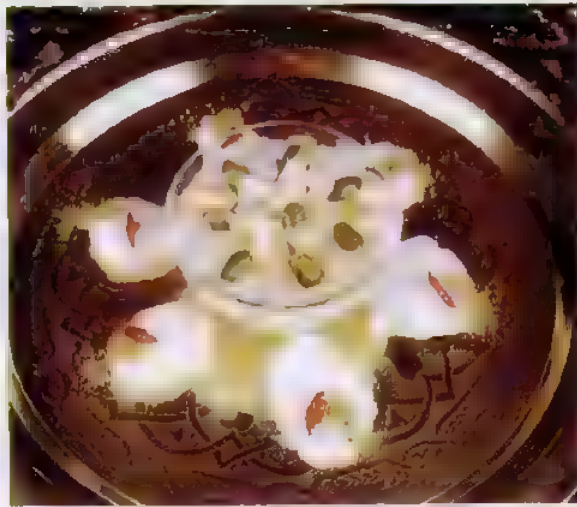
المهلبية

المقادير

8 أكواب من الحليب - 3 أكواب من السكر الناعم - كوب من أرز البويرة
- 2 كوب من ماء الورد - 1/2 مستكة مطحونة - 3 ملعقة من الفستق
الناعم - 1/2 كوب من اللوز المسلوق المقشر.

الطريقة

نضع نصف كمية الحليب على النار ونتركه حتى يثقل وننوب الأرز
المطحون في ما تبقى من الحليب البارد ونضيفه مع السكر للحليب الذي
يظلي على النار .. نقرب المزيج جيدا ونضيف إليه ماء الورد والمستكة
المطحونة ونستمر في التقليب لمدة دقائق على نار متوسطة يوزع المزيج
في كاسات أو في جلاط كبير .. وزين سطح المهلبية بالفستق الناعم واللوز
المسلوق والمقشر وزهر الليمون



المعكرون

المقادير

5 أكواب طحين — 5 أكواب عسل — 2 كوب من طحين الفرخة — 2 كوب من الماء — 6 أكواب من الزيت — 4 ملاعق كبيرة من السكر — 3 ملاعق من الياسمون — ملعقة ونصف محلب ناعم — ملعقة ونصف خميرة.

الطريقة

يخلط الطحين العادي مع طحين الفرخة والخميرة ويضاف كوبان من الزيت ويخلطان معاً حتى نحصل على الفرق .. نضيف السكر ثم الياسمون والمحلب ثم الماء ونعجن الخليط حتى تصبح العجينة متماسكة .. نترك العجين يرتاح لمدة ساعة .. نقسمها لكرات صغيرة نبططها على شكل أصابع .. نضع الأصابع على الجانب الخشن من المبشرة ونضغط عليها من أسفل حتى تنفصل عن بعض ونحمر على حبات تدريجياً ثم لنقرب على أصابع في الزيت .. بعد ذلك نغمسها في الزيت ونغمسها في ناعس نضع شيق .. بعد ذلك ..



الغريبة

المقادير

5 أكواب طحين — 3 كوب زبد أو سمن — 3 كوب سكر بودرة — كوب من الفستق المبشور.

الطريقة

يخفق السكر مع الزبدة أو السمنة حتى ينوب ونحصل على خليط أبيض اللون .. نضيف الطحين ويعجنان معاً حتى نحصل على عجينة متماسكة وطرية .. نستطيع أن نصنع العجين على هيئة دوائر أو مربعات حسب الطلب .. ويمكن حشوها بالجوز والتمر ونضع حبة الصنوبر أو الزبيب في المنتصف .. نوضع في صينية ثم ندخل الفرن لمدة 15 دقيقة.



الخشاف

المقادير

3 عيدان قرفة — 4 أكواب قمر الدين — 2 كوب من كل من المشمش والخوخ المجفف والسكر للناعم — 1 كوب من الزبيب والصنوبر — 7 أكواب من الماء — 3 ملاعق ماء الورد.

الطريقة

ينقع قمر الدين في نصف كمية الماء طوال الليل في البراد وتغسل نفس الشيء بالخوخ والمشمش والزبيب .. في اليوم الثاني نضع مزيج قمر الدين في إناء على النار ونبدأ بالتقليب بملعقة خشبية حتى ينوب القمر الدين .. تصفى الفاكهة المجففة من الماء الذي نغقت فيه ونضيف الماء لقمر الدين على النار .. عندما يبدأ الخليط في النوبان نضيف إليه القرفة والسكر .. نضيف الفاكهة المجففة والصنوبر ونتركها تقلى حتى ينخفض مستوى السائل قليلاً .. إذا أردنا الحصول على مزيج أكثر تماسكاً يمكن أن نذيب كوب من نشأ في الماء ونضيفه للخليط السابق .. يقدم الخشاف بارداً أو ساخناً.



الكرابيج

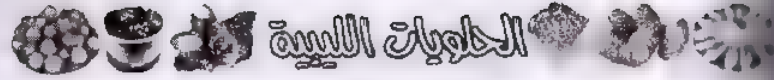
المقادير

4 أكواب سميد — 2 كوب طحين فرخة — 3 أكواب زبد لو سمن — 4 ملاعق كبيرة سكر ناعم — 3 كوب ماء الورد — 4 أكواب حشو الجوز — 4 أكواب عسل — 300 جم شلش حلوة — 5 أكواب ماء.

الطريقة

يخلط السميد مع الطحين ونضيف إليه الزبدة السائلة ونمزجها مع بعضهما البعض حتى نحصل على الفرق .. نضيق السكر الناعم وماء الورد ونخلطهم جيداً حتى نحصل على عجينة متماسكة وطري .. نضعها على الطاولة الخشبية ونلقفها بقطعة قماش ونتركها لمدة ساعة .. قبل هذا نكون قد نقعنا شلش الحلوة في الماء وذلك في اليوم السابق .. نضع ماء الانتقع في طنجرة على النار حتى يغلي جيداً ثم نتركه ليبرد .. نضعه بعد ذلك في وعاء عميق ويخفق بالشريط خففاً سريعاً حتى يبيض ويكبر حجمه .. تقطع العجينة لكريات صغيرة ونحشوها مثلما فعلنا مع المعمول ونشكلها على هيئة أصابع صغيرة .. نصفها في صينية ونضعها في فرن شديد الحرارة حتى يحمر وجهها وذلك لمدة 10 دقائق .. تقدم الكرابيج بعد ذلك وقد صفت حول الناطف.





طريقة عمل الكريمان

هذه أنواع كثيرة من الكريمات التي تستعمل في تجميل التورتات الجاتوه والكريمات ونذكر منها:

كريمة الشيكولاتة اللامعة

نستخدم هذه الكريمة لتغطية الإكلير والسبلية بالشيكولاتة والكعك الإسفنجي والجاتوه.

المقادير:

- ملعقتان كبيرتان من الشيكولاتة غير المحلاة.
- ملعقة كبيرة من الماء الساخن.
- 1/2 ملعقة صغيرة من الفانيليا.
- 1/2 ملعقة صغيرة من الزبد.
- 1/2 كوب من السكر الناعم، وذرة ملح.

طريقة التحضير:

- تسيح الشيكولاتة مع الزبد على حمام مائي.
- يضاف عليه السكر الناعم بصورة تدريجية مع الماء الساخن مع القيام بالتقليب المستمر باستعمال المعلقة الخشبية وذلك حتى تصبح الكريمة ناعمة وملساء وبعد ذلك يمكن صيها.
- إذا لم تصبح الكريمة ناعمة بعد نقوم بإضافة قطرات من الماء الساخن وتوضع على حمام مائي مع التقليب الجيد.
- تضاف الفانيليا وذرة الملح مع التقليب المستمر.
- تترك الكريمة حتى تصبح دافئة ثم نقوم بصيها على الجاتوه أو التورته لتغطي الوجه والجوانب.

النمورة

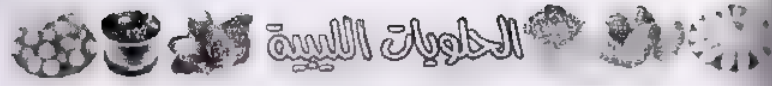
المقادير

- (1) اكواب سميد - 2 كوب طحين فرخة - 2 كوب لوز مسلوق - 3 كوب زبدة - 3 كوب سمنة - 5 كوب سكر ناعم - 6 كوب ماء أو لبن - 2 ملعقة ونصف من البكنج بودر - 3 ملاعق طحينية - 4 كوب من الصل.

الطريقة

يخلط السميد مع الطحين والبكنج بودر والردة السائلة .. يذاب السكر في الماء ونضيفه للمزيج السابق ونخلطهما حتى نحصل على عجينة متماسكة وطرية .. نصب العجين في صينية مدهونة بفرها بالزيت ونزين سطحها بالنور المسلوق أو المقطر .. نضع العجين في فرن شديد الحرارة وترك فيه لمدة 20 دقيقة أو 45 دقيقة وبعد أن تتضح نرش سطحها بالصل .. تقطع بعد ذلك لمكعبات وتقدم.





كريمة اطاء

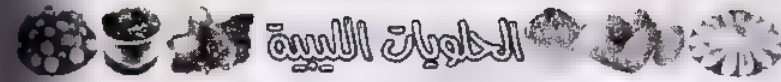
تستخدم هذه الكريمة لتغطية الكعك أو الكتابة على الجاتوهات أو
شورته.

المقادير:

- 2 كوب من السكر الناعم.
- 2 ملعقة من السكر الناعم.
- ملعقة صغيرة من الفانيليا.

طريقة التحضير:

- يضاف الماء الساخن للسكر بصورة تدريجية ويخلط هذا الخليط خلطاً جيداً حتى يصبح لونه أبيض وناعم تماماً.
- تضاف الفانيليا وتقلب جيداً وتستعمل مباشرة قبل أن تجف.
- إذا كانت الكريمة خفيفة يمكن أن يضاف إليها السكر حتى نحصل على القوام المطلوب.



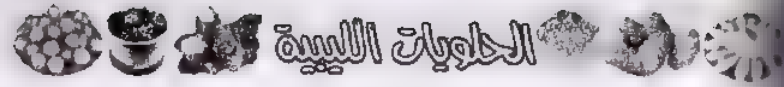
المارنغ اللين

المقادير:

- بياض بيضتين مخفوقتين جيداً.
- كوب مليء بالسكر الناعم.
- ملعقة صغيرة من الفانيليا.
- ملعقة صغيرة من عصير الليمون.
- ذرة ملح.

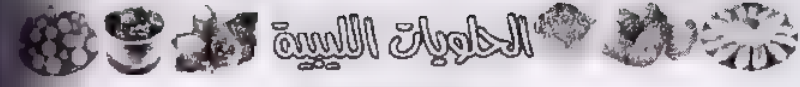
طريقة التحضير:

- يضاف عصير الليمون إلى بياض البيض المخفوق ويستمر الضرب بمضرب البيض.
- تضاف الفانيليا والملح ويخفق الخليط جيداً.
- يستعمل لتغطية الجاتوه أو يوضع في الفرن حتى يحمر تحميراً دقيقاً ويقدم ساخناً.



كريمة البرتقال باطاء

يمكن استبدال الماء الساخن بعصير البرتقال وكذلك يمكن الاستغناء
عن الفانيлия ويتم تلوين الجاتوه أو التورتته باستعمال لون برتقالي.



كريمة اطاء بالشيكولاته

المقادير:

- 2 ملعقة كبيرة من الشيكولاته غير المحلاة.
- 2 ملعقة كبيرة من الكاكاو.
- 2 ملعقة لبن حليب.
- 2 كوب من السكر الناعم.
- ملعقة من الزبد.

طريقة التحضير:

- تذاب الشيكولاته في الكاكاو أو اللبن في الماء الساخن.
 - يتم إضافة السكر الناعم مع التقليب المستمر حتى تصبح الكريمة ملساء ناعمة.
 - قد يحدث في بعض الأحيان أن تصبح الكريمة مشقة وحينها يمكن أن نضيف ملعقة من الزبد السائح.
- ***

الكريمة المثلوبة

المقادير:

- 2 كوب من السكر البودرة.
- ملعقة كبيرة من الفانيليا.
- بياض بيضتان.
- 1/2 ملعقة كبيرة من عصير الليمون.

طريقة التحضير:

- يخفق صفار البيض ويضاف إليه السكر في إناء صغير.
- يضاف عصير الليمون بشكل تدريجي ثم تضاف الفانيليا مع استمرار التقليب حتى تصبح الكريمة ناعمة وملساء ويمكن بغد ذلك تلوينها.

نورثة الكريسماس

المقادير:

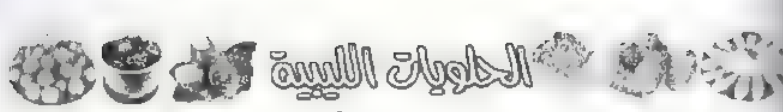
- كوب ونصف من الدقيق.
- 3/4 ملعقة من عصير الليمون.
- 5 بيضات.
- كوب كبير من السكر الناعم.
- 3/4 ملعقة كبيرة من البيكنج بودر.

طريقة التحضير:

- يوضع البيض في إناء ويضاف عليه عصير الليمون أو الفانيليا ويخفق الخليط جيداً بمضرب البيض.
- يتم إضافة السكر مع التقليب المستمر.
- يدخل الدقيق ثم يضاف البيكنج بودر ويضافاً للخليط السابق.
- يعاد ضرب الخليط مرة أخرى بواسطة ملعقة خشبية.
- يوضع الخليط في طاجن ويوضع داخل الفرن متوسط الحرارة لمدة 25 دقيقة.
- نكون بهذا قد جهزنا كيكة التورته.

تحضير الحشو:

- يكون غالباً كريم شانتي + ماء متلج أو يمكن إحضار حليب متلج مضاف إليه كاكاو أو أي لون آخر مناسب ومن السهل تحضير هذا الحشو كالاتي:
- تضاف الكريمة للماء أو الحليب باستعمال مضرب البيض وذلك لمدة 4 دقائق.



طرق تجميل التورته

- تقسم كيكة التورته إلى قسمين أو ثلاثة.
- تسقى الطبقة الأولى بعصير فواكه أو عسل.
- توضع هذه الطبقة على ورقة كرتون تكون بحجم الطاجن تقريباً.
- توضع طبقة من الكستردة أو المربي وعليها القليل من المكسرات.
- توضع الطبقة الثالثة عليها ويمكن ضغطها ضغطاً بسيطاً بواسطة اليد.
- تسقى بالقليل من العسل أو العصير.
- توضع طبقة من الكريمة أو الكستردة ويضاف عليها القليل من الفواكه.
- توضع نصف الكيكة الأخرى ويتم الضغط عليها بالتساوي باليد.
- تزين الكيكة من أعلى بالكريمة.
- تترك من الجوانب وتملأ بالكريمة ثم تزين الجوانب بالمكسرات أو الشيكولاته يدوياً.



- يترك نصف مقدار العجين أبيض ويخلط الباقي بالكاكاو.

وهناك مقادير أخرى تستخدم للتجميل مثل:.

- استعمال كوب من الشيكولاته المبشورة ويمكن استبدالها بجوز الهند أو المكسرات.
- يمكن استخدام الكريز أو أي نوع آخر من الفواكه.
- يمكن استخدام الكستردة أو المربي.
- عصير فواكه أو عسل أبيض مجفف.



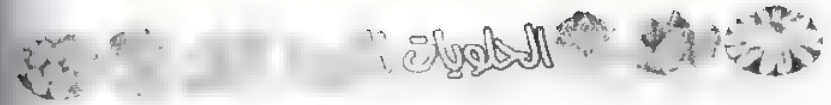
نورثة التفاح

المقادير:

- ¼ كجم من الربد أو السم.
- ¼ كجم من السكر.
- صفار 6 بيضات.
- 2 ليمونة منزوعة القشرة.
- ½ كجم من الدقيق.
- 2 كجم تفاح.

طريقة التحضير:

- يخفق البيض خففا جيدا بخلط السكر بالزبد وبشر الليمون ويتم خلطهما جيدا.
- يضاف الدقيق للخليط مع التقليب المستمر.
- تضاف الخميرة وصفار البيض.
- يوضع نصف الخليط في قالب الكيك.
- يغطي القالب بمكعبات التفاح المبشور بمعدل نصف الكمية.
- يوضع النصف الآخر المتبقي من العجينة ثم يضاف إليها التفاح.
- يمكن تجميل الكيك بواسطة اللوز المقشور.
- تترك العجينة في فرن لتتضج لمدة 35 دقيقة.
- بعد أن تتضج يتم إخراجها من الفرن وبرش السطح بقليل من سكر البودرة.



- يمكن استعمال القمع في هذه المثل
- الورديات و الدوائر.

- يوضع الكريز في هذه المثل
- نوع من الفاكهة ويتم التجميد مع في
- الثلاجة.

يمكن الحصول على أشكال مختلفة من المثل هذه المثل

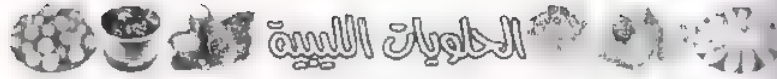
- توضع الشيكولاته المذابة في إناء اسطواني.

يسوى السطح باستخدام الملعقة.

- توضع في الثلاجة قليلا ويراعى ألا تترك حتى تتجمد.

- يتم تقطيعها بالشكل المطلوب أو يمكن أن تلف على شكل اسطوانة.

- يتم إعادة الشيكولاته للثلاجة وتخرج لأشكال بدو



- يتم فرد العجينة الناعمة على رخامة مرشوشة بالدقيق على هيئة دائرة كبيرة.
- تنقل على صاج كبير مدهون دهناً خفيفاً بالسمن.
- يقطع الجزء الزائد من العجينة ثم تكتسى بها الصينية.
- نقوم بعمل فجوة صغيرة في العجينة وذلك حتى ترتفع العجينة.
- يتم وضعها في فرن متوسط الحرارة.
- يتم عمل الجيلي ويذاب في كوب ماء مغلي أو شراب الفاكهة.
- يتم وضعها في الثلاجة حتى تبرد وتتجمد قليلاً.
- تبرد الكيكة ويتم تغطيتها بواسطة طبقة من كريم الباتسيير.
- ترص الفاكهة عليها بشكل منسق.
- يلمع السطح بوضع طبقة من الجيلي عليه بواسطة المعلقة.
- تجميل الجوانب بواسطة البندق المحمص المفروم.
- توضع في الثلاجة وتترك للتجمد.



نورثة السبله

المقادير:

- 2 كوب من السكر الناعم.
- 4 بيضات.
- 3 أكواب من الزبد أو السمن.
- 2 ملعقة صغيرة فانيليا.
- ½ كجم دقيق.
- ½ كجم من الملح الناعم.

مقادير الحشو:

- مقادير متناسبة من الكورن فلور أو كريم باتسيير أو مهلبية بالنشا.
- علبه من المربى أو أي نوع من الفاكهة ويمكن إحضار فاكهة محفوظة.
- علبه جيلي الليمون أو المشمش.
- 2 كوب ماء أو شراب الكمبوت.

طريقة التحضير:

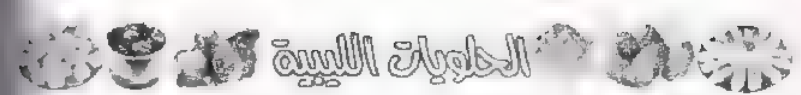
- يتم ضرب الزبد أو السمن حتى يصبح ليناً.
- يضاف السكر بصورة تدريجية والبيض واحدة تلو الأخرى مع الإستمرار في الخفق بقوة حتى يصبح الخليط خليطاً ناعماً.
- تضاف الفانيليا والدقيق المنخول مع البلش ثم يقلب الخليط حتى تتكون عجينة ناعمة.



• يتم تغطية الدائرة الثانية وتوضع في الفريزر حتى تتجمد.

• تغطي الدائرة الثالثة وتثلج ثانية حتى تصبح مجمدة تماماً. ويتم قلبها على طبق التقديم وتُجمل باستعمال الكريمة المخفوقة والفاكهة بحسب الرغبة.

• يتم تقطيعها بسكين حاد وتقدم باردة قبل أن يذوب الأيس كريم.



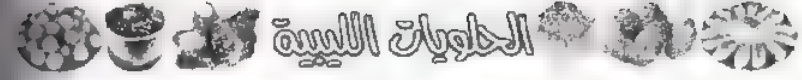
تورتة الأيس كريم

المقادير:

- نفس مقادير الكيك الإسفنجية وتكون باردة.
- $\frac{1}{4}$ كجم من الكريمة المخفوقة والمخففة قليلاً.
- $\frac{1}{2}$ كجم شيكولاته أو أي نوع من الجيلاتني بأي نكهة.

طريقة التحضير:

- يتم تقطيع الكيك إلى 4 دوائر في قطاع عرضي.
- نترك ثلاث شرائح سليمة على شكل دوائر.
- يتم تقطيع الدائرة الرابعة إلى شرائح مستطيلة وذلك لتبطين جوانب الصينية.
- تبطن قاع الصينية باستخدام ورق سميكة على هيئة دائرة وذلك حتى يكون من السهل قلب التورته على وجهها الآخر ويتم وضع دائرة الكيك السفلية فوقها.
- ترص شرائح الكيك حولها وتلك الشرائح ستبدو مستطيلة وذلك لتبطين جوانب الصينية وذلك حتى لا يخرج الأيس كريم من الجوانب.
- تغطي الكيك بنصف مقدار الأيس كريم.

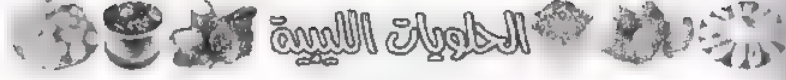


جائحه الكاسانا

المقادير:

- تحضر مقادير الكيكة الإسفنجية على هيئة مستطيل كبير ونقوم بتجهيزها.
 - يتم تحضير مقدار من حلوى الزبد ويتم تقسيمه لثلاث أقسام.
- طريقة التحضير:

- يؤخذ القسم الأول من حلوى الزبد فيلون باللون الفستقي ثم يلون القسم الثاني بالشيكولاتة الذائبة الباردة ويترك القسم الثالث كما هو.
- تقسم الكيكة التي على هيئة مستطيل إلى ثلاث مستطيلات صغيرة في قطاع بعرض الكيكة.
- يدهن المستطيل الأول بالحلوى ذات اللون الفستقي.
- يدهن المستطيل الثاني بالحلوى الملونة بالشيكولاتة الذائبة.
- يغطي المستطيل الثالث بحلوى الزبد الغير ملونة.



- يتم وضع الطبقات الثلاثة فوق بعضها البعض ويضغط عليها ضغطاً خفيفاً حتى لا تلتصق ببعضها.
 - تتم تسوية الجوانب بواسطة سكين حاد لتتساوى الحواف.
 - يكتب على سطح الجائحه أو يزخرف بواسطة حلوى الشيكولاته وتزخرف للحواف بخطوط متعرجة أو وردات أو وريقات شجر وتوضع في الثلاجة حتى تتجمد.
- ****



- يضاف الكريز إلى الجزء المتبقي من السكر ويضاف الجوز.
- ويصب الخليط في قوالب الكيك الصغيرة إلى أن يصل لثلاثي القالب لأنه عندما ينضج سوف يزداد حجمه.
- يوضع في الفرن لمدة 20 دقيقة حتى تنضج.
- بعد أن ينضج الخليط ينثر عليه السكر وحينها يصبح جاهزاً للتقديم.



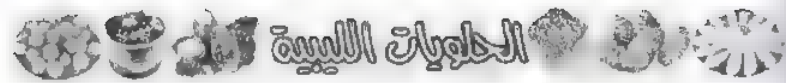
جائوه بالكريز

المقادير:

- 2 كوب من الدقيق.
- 5 أكواب من اللبن الحليب.
- 1 كوب من الزبد أو السمن.
- 2 فنجان من الكريز المبشور.
- 1 كوب من السكر الناعم.
- 2 ملعقة من البيكنج بودر.
- 1/2 ملعقة ملح.
- بيضتان مخفوقتان جيداً.
- 1/2 كوب من الجوز المبشور.

طريقة التحضير:

- يسخن الفرن قبل البدء في التحضير.
- تبطن قوالب تحضير الكيك الصغيرة بورق الفرن.
- يخلط الدقيق مع قليل من السكر والبيكنج بودر والملح.
- نقوم بالتقليب والخلط.
- يوضع البيض مع اللبن والزبد ويخلطوا معاً خلطاً جيداً.
- يجمع الخليطين السابقين ويخفقا معاً خفقا جيداً.



البندقية

المقادير:

- ملعقة كبيرة من البيكنج بودر.
- 2 ملعقة من الفانيليا.
- كوب مليء بالسكر البودرة.
- بيضتان.
- 2 كوب من الزبد أو السمن.
- كوب من النشا.
- 2 كوب من البندق المحمص.
- 5 أكواب من الدقيق.

طريقة التحضير:

- يدعك البيض مع الزبد والسكر والفانيليا ويخلطوا خلطاً جيداً.
- يعجن الدقيق والبيكنج بودر والنشا.
- يتم تشكيل العجين على كرات في حجم البندقية وتلف العجينة على حبة البندق.
- توضع في الفرن حتى تتضج.
- تغرس كل كرة منها في الشيكولاتة.



جائوه بالكرمة

المقادير:

- 1/2 كجم من الكريم شانتي.
- 1/2 كجم من عجينة الكيك.
- 1 كوب من السكر الناعم.

طريقة التحضير:

- تدهن الصينية أو الصاج بالزيت.
- توضع العجينة في كيس أو قمع وتشكل على الصينية أو الصاج على شكل ورود صغيرة.
- توضع في الفرن ويجب أن يكون الفرن حرارته مرتفعة في أول عشر دقائق ثم نقوم بتهدئة درجة الحرارة.
- يراعى عدم فتح الفرن أثناء عملية التسوية حتى لا يدخل الهواء البارد.
- يترك الكيك حتى يبرد ثم تفتح الجوانب بحرص وتحشى بالكريم شانتي.
- ويرش وجه الكيك بالسكر الناعم.



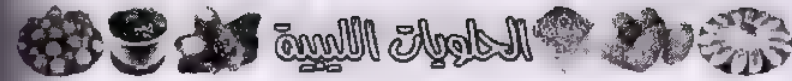
السلة بالكستردة

المقادير:

- 6 أكواب من الدقيق.
- كوب كبير من السكر الناعم.
- ملعقتين من الفانيليا.
- كوب من الزيت.
- 2 كوب من الزبد والسمن.
- ملعقة صغيرة من البيكنج بودر.
- 5 ملاعق من ماء الورد.
- كوب مليء بالعسل.
- كوب مليء بالسكر.
- كوبين من أي نوع من المكسرات.
- مقدار من الشيكولاتة أو الكريم شانتي أو أي نوع من المربى.
- بعض فواكه مقطعة إلى قطع صغيرة.
- مقدار من الكستردة.

طريقة التحضير:

- يخلط السكر مع الزبد أو الزيت.



الشيكولاتة البيضاء

المقادير:

- 2 كوب من الزبد أو السمن.
- 1/2 كوب من الزيت النباتي.
- كوب من السكر الناعم.
- 8 كوب دقيق.
- 2 ملعقة صغيرة بيكنج بودر.
- صفار بيضتين.
- 1/2 كوب من النشا.
- 2 كوب من البندق أو جوز الهند.
- مقدار من الشيكولاتة البيضاء الخام.

طريقة التحضير:

- يخلط كل من الزبد والزيت والسكر ويضاف صفار البيض والفانيليا ويعجن بالدقيق والنشا.
- تشكل كريات من العجين توضع في منتصف كل منها بندقة. ويوضع العجين في الفرن حتى ينضج.
- نغمس العجين الذي تم خبزه في الشيكولاتة البيضاء ثم يرش عليها جوز الهند.



• يضاف الفانيليا أو البيض.

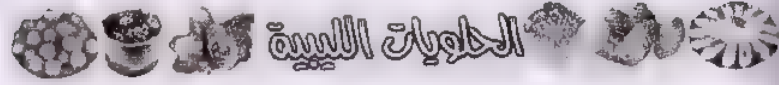
• يعجن الدقيق والبيكنج بودر.

• يوضع العجين في قالب خاصة لعمل السلة.

• تحشى بالمكسرات .

• توضع بعد ذلك في الورق الخاص بها وتوضع في الفرن حتى تخبز ويمكن حشوها بالمربي وتوضع عليها الشيكولاتة أو الكريم شائتي وعليها أي نوع من الفاكهة والكريز. ويمكن عمل حلوى السلة في طاجن واحد ويتم حشوها بالكستردة.

• إذا كانت الحلوى بدون حشو يتم تخريمها بالشوكة قبل النضوج.



حلوى البيض

المقادير:

- 3 بياض بيض.

- ½ كوب من السكر.

- ملعقة كبيرة من عصير الليمون أو الفانيليا.

- ½ ملعقة كبيرة من لون فاكهة أحمر.

- بعض من أوراق الزيد.

طريقة التحضير:

• يخفق بياض البيض مع الفانيليا أو عصير الليمون.

• يضاف السكر تدريجياً حتى يصير الخليط قوي ومتماسك.

• يوضع ورق الزيد في الطاجن.

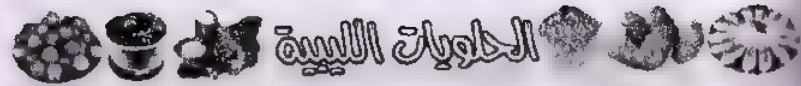
• يؤخذ مقدار من الخليط بواسطة ملعقة ويوضع في قمع ويخرج على شكل وردة.

• يوضع في الفرن على نار هادئة لمدة 45 دقيقة.

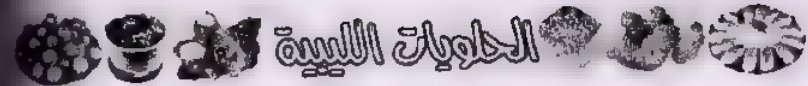
• يترك في الفرن حتى يبرد.

• يغمس أحد أطرافه في الشيكولاتة.

• يتم وضعه في وعاء محكم الغطاء ويقدم بارداً مع أحد المشروبات.



- توضع في صاج مدهون بالزيت متباعدة وتوضع في الفرن، وبعد تمام نضجه يخرج ليبرد ويتم إذابة الشيكولاته الخام.
- تغرف الشيكولاته البيضاء بملعقة وتوضع في الورقة الخاصة بذلك ويوضع البسكويت فوقها.
- توضع ملعقتين من الشيكولاته البنية ويتم تخطيطها بواسطة الشيكولاته البيضاء الخام. ويتم وضعه في الثلاجة ويقدم مع أي مشروب.



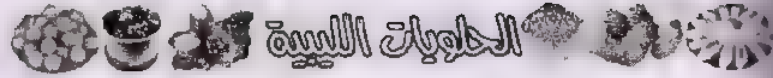
بسكويت عين الصفر

المقادير:

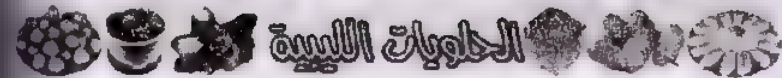
- ½ كوب من السكر الناعم.
- كوب من الزيت.
- ملعقتين صغيرتين من الفانيليا.
- ملعقة صغيرة من البيكنج بودر.
- ملعقة صغيرة من لون أصفر - يفضل الليمون -.
- ملعقتين من نكهة الأناناس.
- 4 أكواب من البندق المحمص المبشور.
- مقدار من الشيكولاته الخام وأوراق لوضع الشيكولاته
- مقدار من الشيكولاته البيضاء.

طريقة التحضير:

- يتم خلط الزبد والسكر والزيت وماء الورد.
- يضاف البيض والنكهة واللون الأصفر.
- يعجن الدقيق والفانيليا والبيكنج بودر.
- يلف العجين حول البندق وتجعل العجينة في حجم البندق.



- يترك ليبرد ثم يغمس في الشيكولاته الخضراء ويتم وضع الكريز الأحمر من أعلى.
- توزع الحلوى الفضية على الجوانب.



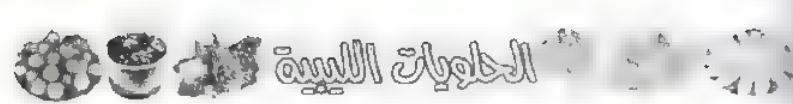
بسكويت بالشيكولاته الخضراء

المقادير:

- 1 كجم ونصف من الدقيق.
- 4 أكواب من الزبد أو السمن.
- $\frac{1}{2}$ كوب من السكر الناعم.
- $\frac{1}{2}$ طاسة من شاهي ماء الورد.
- كوب مليء بالنشا.
- كوب من الفستق المحمص.
- 2 كوب من الكورن فيلكس.
- مقدار مناسب من الشيكولاته والكريز والحلوى الفضية، و 4 بيضات.

طريقة التحضير:

- يخلط السكر مع الزبدة والبيض والفانيليا وماء الورد.
- يعجن الدقيق والنشا والبيكنج بودر.
- ييشر البسكويت بالمبشرة ويؤخذ مقدار من الكورن فيلكس والفستق مع العجينة المبشورة ويتم تشكيله على هيئة هرم.
- يوضع في الفرن حتى ينضج.



• يضاف جوز الهند والبسكويت والسكر وتطحن هذه المقادير طحناً جيداً.

• يعجن الزيت ونصف مقدار الزيت والمقادير السابقة.

طريقة تحضير الحلوى:

• يخلط الدقيق والسكر والملح والبيكنج بودر والفانيليا خلطاً جيداً.

• تفرك باليد ويضاف كوب من الزيت عليها وباقي كمية الزيت وتعجن في الماء وماء الورد حتى تصبح العجينة يابسة.

• يتم تقريص العجينة وتترك لمدة ¼ ساعة.

• تقطع العجينة على هيئة مستطيلات وتوضع في الماكينة الخاصة بتقطيع البسكويت وتقطع على شكل قطع رفيعة تلتف ثلاث لفات وتقص مثل البقلاوة.

• توضع في الفرن لتخبز.

• بعد أن تنتضج يتم تزيينها بالشيكولاته.



حلوى المكسرات

المقادير:

- 1 كجم ونصف دقيق.
- 3 ملاعق من البيكنج بودر.
- 3 بيضات.
- 3 أكواب من الزيت.
- كوب ونصف من الزيت.
- ملعقة ونصف من الفانيليا.
- ½ كوب من السكر الناعم.
- 2 كوب من النشا.
- مقدار من الماء وماء الورد.
- نرة ملح.

مقادير الحشو:

- 4½ كجم من الفستق واللوز.
- 3 أكواب من جوز الهند.
- باكوا ونصف من البسكويت السادة.

طريقة تحضير الحشو:

- تطحن المكسرات في الخلاط.



المأكولات اللبية

مواد غذائية هامة للجسم

1- البروتينات.

تعتبر من أهم العناصر الغذائية الهامة والضرورية لجسم الإنسان، تلك المواد تدخل في بناء الأنسجة الحية في الجسم. وأثناء مراحل النمو تزداد أهمية تلك المواد، وأيضاً هناك حالات يجب أن يحتوي فيها الغذاء علي المواد البروتينية مثل حالة الحمل. وتلك المواد تكون في أغذية معينة مثل: [الأسماك - اللحوم - حمراء - الكلاوي - الكبد - البيض - الفول - البقوليات باختلاف أنواعها].

2- الفيتامينات.

وهي تعتبر أيضاً من العناصر اللازمة لإجراء عملية التمثيل الغذائي وهذه الفيتامينات تساعد في الوقاية من الإصابة بالعشى الليلي. الحفاظ أيضاً علي الأغشية المخاطية، وكذلك جدران الأوعية الدموية، وكذلك تساعد تلك المواد في المساعدة في نمو العظام، تتوفر تلك المواد في: [الفواكه الطازجة - الخضروات - اللبن - البيض - الأسماك - البقول].

3- المواد الكربوهيدراتية (المحaryات - البشويات).

تلك المواد تعمل علي توفير الطاقة الحرارية اللازمة للحركة والنشاط، هذه المواد توجد بوفرة في الخبز، والأرز، والبطاطس، والمكرونة.



شيكولاتة الفورميسول

المقادير:

- 2 كوب من السكر.
- كوب مليء بالماء.
- كوب من السمن أو الزبد.
- 2 كوب من الدقيق.
- 2 كوب من المكسرات المهروسة.
- 2 كوب من الشيكولاته.
- كوب صغير من اللوز.
- مقدار من الفانيليا وماء الورد والقليل من العسل.

طريقة التحضير:

- يخلط الدقيق مع المكسرات والفانيليا وتعجن بالعسل.
- توضع في الفرن حتى تتضج ثم تخرج وتترك لتبرد.
- بعد أن تبرد تغمس في شيكولاتة الفورميسول.
- توضع في الثلاجة بعد ذلك لتتجمد.
- يتم لفها في ورق الحلويات وتصبح جاهزة للتقديم.



الماكولات اللبينة الشهية

الى كل ربان التيبوت:

- هناك بعض الإرشادات التي يجب أن تعلمها كل ربة بيت قبل أن تدخل إلى عالم الطبخ، ويجب أن تتعرف عليها وذلك حتى تحصل على أكلات جيدة ممتازة ترضي أذواق أسرتها، والأهم بالطبع زوجها.
- هناك بعض الأخطاء التي تقع فيها الكثير من السيدات قبل إجراء عملية الطبخ، وهذه الأخطاء تؤدي في غالب الأحيان إلى فقد جزء كبير من قيمة الغذاء مثل:
- نقع الخضروات واللحوم في الماء قبل الطهي مباشرة وهذا يجعلها تفقد جزء من قيمتها الغذائية ولذلك يفضل عدم نقعها إلا عند الضرورة القصوى.
- يراعي القيام بغسل الخضروات والفاكهة قبل القيام بتقطيعها وذلك لتقليل المفقود من الفيتامينات والأملاح.
- يراعي عدم القيام بتقطيع الخضروات لقطع صغيرة عند القيام بعمل السلطات مثلاً، وذلك لأن هذا يؤدي إلى تعريض جزء كبير منها لعوامل الجو والأتربة، وهكذا تفقد الفيتامينات الهامة مثل فيتامين (ج).
- يراعي أيضاً عدم إضافة كربونات الصوديوم للخضروات خضراء اللون أثناء عملية الطهي حتى تحتفظ بلونها الأخضر، حيث أن الفيتامينات تموت إذا أضيف إليها



4. المواد الدهنية.

تلك المواد تؤدي إلى إنتاج الطاقة والحرارة، وتلك المواد تعتبر من أكثر مصادر الغذاء التي تمد الجسم بالطاقة، وهذه المواد تتوفر في السمن والقشدة والزبدة والخس وزيت الذرة وزيت عباد الشمس.

5. الأملاح المعدنية.

وبالإضافة لأنواع الغذاء السالف ذكرها توجد الأملاح المعدنية التي تدخل بصورة كبيرة في بناء وتركيب أنسجة الجسم والعظم صا.

وأهم هذه العناصر هي [الفسفور - الكالسيوم - الحديد - ماغنسيوم - البوتاسيوم - واليود].

هذه العناصر توجد في أنواع معينة من الأطعمة مثل [اللحوم - فول - الحبوب (الذرة - القمح) - الخضروات (السبانخ - البصل - جرجير - الكرنب)].

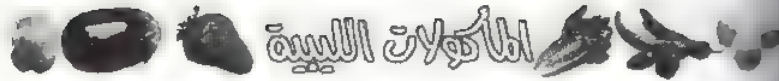
وهذه هي أهم العناصر الغذائية التي يجب أن تحتوي عليها الوجبات اليومية لأفراد الأسرة، وبالإضافة إلى تلك العناصر الغذائية هناك بعض السوائل الهامة والمفيدة جداً لصحة الجسم وهذه السوائل مثل [الشورية - العصائر]، وغيرها من السوائل الأخرى بالإضافة إلى الماء.

والإنسان يحتاج إلى حوالي ما يقرب من 3 إلى 4 لترات من الماء. السوائل بشكل عام يومياً، حيث أن جسم الإنسان يحتوي على أكثر من 56 إلى 70% من وزنه ماء.



مواد ذات تأثير قلوي، وإذا أضيفت يراعى رفع الغطاء في حالة الطهي حتى لا يضيع اللون الأخضر.

- لا يجب ترك الخضروات عرضة للهواء بعد عملية تجهيزها، بل يجب أن تقدم للأكل مباشرة أو تغطيتها ووضعها في مكان بارد حتى لا تتعرض للفساد لحين استعمالها.
- هناك عادة تقوم بها تقريباً كل ربات البيوت وهي عملية التقليب أثناء الطهي هذا خطأ ويراعى ألا يتم التقليب بكثرة وذلك حتى لا تفقد الطبخة قيمتها الغذائية.



سببني ربة البيت إليك تلك النصائح

بالنسبة للأطعمة المحفوظة، ليكن طعامك دائماً طازجاً ويراعى عدم إقبال علي تلك الأطعمة المحفوظة.
ومن الخطأ تناول الأطعمة المبسترة، لأنها تتم في درجة حرارة 51 درجة مئوية، وبالتالي فهي تفقد بعض الإنزيمات المهمة الموجودة في الطعام، وهي مفيدة لصحة الجسم، وهذا قد يؤدي إلي وجود صعوبة في عملية الهضم.

• مناسبة للأطعمة المتلجة.

بمصح عادة بتناول الأطعمة المتلجة مثل الأيس كريم وغيرها وذلك من العمليات الجراحية لأنها تساعد في عملية تخدير الفم.

• مضطرب تناول المتلجات.

يحذر من تناول المتلجات قبل الطعام أو بعد السير الطويل تحت شمس الشمس، فهذا يؤدي إلي إصابة أغشية المعدة بالالتهاب والتقرح (أغماء وتلك بسبب حدوث إحتقان للمعدة).

كذلك فتلك الأطعمة سريعة التلوث، فهي تتعرض لأمراض هوائهم، وتسبب أحياناً الإصابة بالدوسنتاريا والتيفود.

يجب التقليل من تناول المياه الغازية لأنها تؤدي إلي حدوث عسر الهضم، وهذا يكون له أثر بالغ علي المصابين بأمراض القلب والكلي ارتفاع ضغط الدم.

المأكولات اللذيذة

- أخطار تناول المشهيات.

عزيزتي ربة البيت يجب أن تراعي بعض الأشياء الهامة للحفلة علي صحتك ومنها الشعور بحالة الشبع، فحين تشعرين بالشبع أو عند الرغبة في الطعام أو كان ذلك لرأي فرد من أفراد أسرتك فهذا يؤدي إلي حدوث ضرر بالغ في الإصابة بالتهاب المعدة وإحتقان في الكبد والإصابة بحرق في البول والإصابة بالبواسير.

وهناك بعض المشهيات المفيدة والتي يمكن تناولها كفواتح للشهية وهي مثل: (المخللات - الليمون - الخل).

ولكن يجب أن تكون تلك المشهيات مرتبطة بطبق هام جداً علي المائدة وهي السلطة وكذلك يفضل المشهيات النباتية مثل البقدونس والبصل والثوم والطماطم.

- أخطار تناول الأطعمة المقلية.

الأطعمة المقلية لها فائدة عالية وهامة جداً وهناك الكثير من الأسر تفضل تناول تلك الأطعمة، ولكن الأطعمة المقلية من الممكن أن يكون لها أثر سيء من الناحية الصحية، وذلك لأن الطعام في بعض الأحيان قد يصبح عسير الهضم، وذلك لأن الدهن أو الزيت المغلي يتحول إلي مادة تؤدي إلي تعب الكبد وتصيب الشرايين بالضييق والتصلب، وبالتالي يحدث إضطراب في سريان الدم، وتؤدي إلي حدوث أزمات تصيب القلب.

المأكولات اللذيذة

الحلء هو أن يتم تصفية الطعام المقلي جيداً فور خروجها للتخلص من الزيوت، ويجب تغيير الزيت المستخدم في القلي باستمرار.

- أخطار تناول الأسماك.

من الممكن أن تصاب الأسماك بالعطب أو التلف وذلك لأسباب عدة منها التعرض للحرارة المرتفعة أو بقاؤها فترة طويلة خارج الثلاجة.

وقد يحدث فساد الأسماك قبل أن تقومين بشرائها وقد يصعب علي أنواع الأسماك الفاسدة من الطازجة، وللأسف فإن السمك يزرع المواد الغذائية فساداً، وهناك مواصفات للأسماك كي تتأكد ربة بيت من أنها طازجة وهي.

- أن يكون اللحم الخاص بالسمكة مشدوداً أو مرناً في آن واحد، وعند الضغط عليه لا بد وأن يعود سريعاً إلي حيث وضعه الأصلي وذلك دون أن تترك أي آثار، كذلك فالسمكة إذا كانت طازجة فسوف يصعب إنسلاخ لحمه من عظمه بسهولة.
- ومن حيث الرائحة فإن الأسماك الطازجة ليس لها رائحة نفاذة أو منفرة، فيجب أن تكون الرائحة مشابهة ومماثلة لرائحة مياه البحر.
- ومن حيث الخياشيم فيجب أن يكون لونها مائلاً إلي الأحمر (الأحمر الوردي)، وسيكون لونها رمادياً عندما تفسد.



- ومن حيث العيون فيجب أن تكون تلك العيون واضحة وبراقة ولا تظهر عليها الغيوم أو أن تكون متقعرة إلى الداخل.
- ومن حيث الجلد يجب أن يكون الجلد مشدوداً وناصباً وبارق وهذه هي الشرط الواجب توافرها للحصول على أسماك طازجة.



نصائح هامة تفيدك

هناك بعض النصائح الهامة التي تفيدك كرية بيت وهي تضمن لك الحصول على أكالات كما تريد وبأطعمة ذات مذاق جميل وبطرق سهلة.

- 1- بالنسبة للحوم فإذا قمت بإخراج لحم من الفريزر وتحول الثلج الذي كان حوله إلى ماء لا يجب إدخالها فريزر الثلجة مرة أخرى.
- 2- ويفضل التقليل من فتح الثلجة، وذلك لأن عند فتحها يتم صوت صدام بين كل من الهواء الساخن والبارد داخل الثلجة مما يؤدي إلى فساد الطعام.
- 3- يجب ألا تزيد فترة تواجد الطعام وحفظه داخل الثلجة مدة طويلة أكثر من المدة المحددة له، فكل نوع من الأطعمة له مدة معينة ينبغي ألا يوضع بعدها في الثلجة.
- 4- بالنسبة للباننجان، لا تقومي بنقع الباننجان في الماء وذلك حتى لا تقومي باستهلاك الكثير من الزيت أثناء عملية التحضير.
- 5- بالنسبة للثوم، لكي تقومي بإزالة رائحة الثوم من الفم قومي بعمل مضغضة بسائل النعناع أو بماء الورد.
- 6- بالنسبة للفاصوليا، لكي تحصلين على فاصوليا مكمورة بالصلصة لها قوام مناسب، قومي بإضافة ملعقة من الدقيق عندما نوك الفاصوليا على النضج ثم قومي بتقليبه جيداً.

13- حتى تحتفظ البطاطا بالماء الذي تحتوي عليه، عليك بالقيام بطهيها بالطول وليس بالعرض، وإذا تم سلقها علي البخار فستحتفظ معظم ما تحتوي عليه من مواد غذائية وفيتامينات خاصة فيتامين (ج)،
أتم سلقها بالماء بفشرها أي دون نزع القشرة فستفقد ما يعادل 9% (10) من فيتامين (ج)، وإذا سلقها بعد تقشيرها فستفقد ما يعادل 23% إلى 25% من هذا الفيتامين.

14- رائحة البصل في بعض الأحيان يمكن أن تسبب الشعور حسيق خاصة إذا كانت تلك الرائحة نفاذة، ولتجنب تلك الرائحة يمكن يتم وضع البصل في أحد الأدراج الموجودة تحت الفريزر في الثلاجة ثم يتم تقطيعها من أسفل وليس من الرأس.

15- ويمكن التخلص من كميات الملح الزائدة في الخضار أثناء طهيها وذلك بوضع قطعة من البطاطا في وعاء الطهي فهي تساعد في امتصاص الملح الزائد.

16- في بعض الأحيان يكون السبب في عدم تناول الحساء (الشوربة) هو أنها تحتوي علي كمية كبيرة من المواد الدسمة مثل دهون وعيرها، وتلك المواد قد تجعلها غير مقبولة من قبل الكثير من الناس خاصة كبار السن، وللتخلص من دسامتها، يمكن لربة البيت أن تقوم بتجميد ذلك الحساء في الثلاجة ثم تقوم بعد ذلك بعمل نزع للطبقة المتمسكة الموجودة علي السطح، وهذا سيجعل الحساء (الشوربة) خفيفاً عند تناوله.

7- حتى لا تعاني من حدوث تآثر للزيت أو السمن أثناء التحمير، يجب إضافة القليل من الملح إلي الزيت.

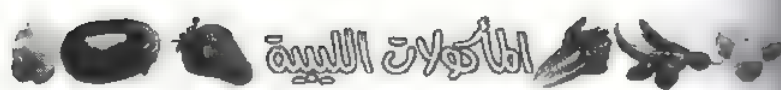
8- للحصول علي الفاصوليا الخضراء بمذاق لذيذ قومي بإضافة مقدار ملعقة من الزيت أثناء النضج.

9- للإحتفاظ بلون القرنبيط أبيضاً قومي بإضافة مقدار ملعقة من اللبن إلي ماء سلق القرنبيط وذلك حتى يظل لونه أبيض ولا يميل للاصفرار.

10- حتى تحفظي لون الأرز أبيضاً قومي بإضافة قطرات من الليمون أو الخل الأبيض وذلك أثناء نضج الأرز بعد غليان الماء بفترة لا تزيد عن خمس دقائق وذلك سوف يساعد علي إكسابه اللون الأبيض كما سوف يساعد علي تفريط حباته.

11- هناك الكثير من الأسر تعاني من تلف السلطة الخضراء بمرور الوقت، وهذا قد يعود إلي عدم الاعتناء بمكونات السلطة، وللحصول علي خسروات السلطة طازجة لأطول وقت ممكن عليك غسل الخسروات التي تحتوي علي الأوراق الخضراء جيداً، ثم تلف بعد ذلك داخل ورقة جريدة مبللة، ثم يتم وضعها في الثلاجة، وفي نفس الشيء بالنسبة لكل من البقدونس، الخس، وأي شيء آخر.

12- للحصول علي بطاطا مسلوقة في حالة جيدة لأطول فترة ممكنة يمكن إضافة بعض الخل لها وذلك أثناء السلق، وستجدين أنها لازالت جيدة.



عند وضع الأطعمة سواء كانت من الخضروات أو الفاكهة في ملاحظة للحفاظ عليها يجب أن يتم تغليفها جيداً وخاصة اللحوم أو الأسماك أو الدواجن، ويجب أن يتم تغليفها جيداً في أكياس من البلاستيك، ويجب أن تكون خالية تماماً من الهواء وذلك لتقليل أي فاقد من فيتامين (ج).

يجب ألا تترك الأطعمة للانصهار الكامل في الماء، وذلك للحفاظ لقيمة الغذائية المتبقية في الغذاء المجمد، حيث أنها بعد خروجها من الفريزر، وقبل أن تطهى قد يفصل البروتين الذائب في الماء.

يجب مراعاة عدم تخزين الطعام أكثر من مرة وذلك بإخراجه من الفريزر ثم يتم إعادته مرة أخرى، وهذا يؤدي إلي زيادة في تكاليف نمو الميكروبات والجراثيم والتي تؤدي إلي فساد الطعام.

كذلك فيجب ألا تزيد مدة التخزين عن شهر ونصف أو شهرين حيث درجة 5 درجة مئوية، وأيضاً يراعى عدم سلق الخضروات قبل جمدها لكي لا تفقد القيمة الغذائية الخاصة بها.

كيفية الاحتفاظ باللحوم.

من أهم الأطعمة التي يجب الاحتفاظ بها هي اللحوم لأن معظم المكولات التي تقوم ربة البيت بعملها تحتوي علي اللحوم، وقبل أن تعرف كيفية الاحتفاظ باللحوم، يجب أن نعلم كيفية اختيارها، إذ يجب أن نتحقق كل ربة بيت من بعض الأشياء عندما ترغب في شراء اللحم.



كيفية إعداد البهارات

يمكنك إعداد البهارات بنفسك والتي لا غنى عنها بالنسبة لأي أكل تقومين بعملها، وذلك بعمل الآتي.

المقادير:

- 1- ملعقة كبيرة من الفلفل الأسود.
- 2- ملعقة صغيرة من القرفة.
- 3- ملعقة صغيرة من الزنجبيل.
- 4- ¼ ملعقة صغيرة من القرنفل.
- 5- ملعقة صغيرة من الملح.

طريقة التحضير:

- 1- نقوم أولاً بطحن المقادير السابق ذكرها معاً جيداً.
- 2- ننخل تلك المقادير بمنخل ناعم، وذلك إذا استدعى الأمر لنخلها.
- 3- يتم حفظ تلك المقادير بعد نخلها في زجاجات صغيرة ويجب أن يحكم إغلاقها جيداً ويتم حفظها في الفريزر وذلك حتى تبقى طازجة دائماً.

- 4- يؤخذ منها عند الحاجة.

كيفية الاحتفاظ بالأطعمة طازجة في الثلاجة.

من أهم الأجهزة الكهربائية في البيت ولها أهمية كبيرة، وتستخلص في حفظها للأطعمة والأغذية، ويجب أن تترك كل ربة منزل كيفية الحفاظ علي طعامها داخل الثلاجة.

وأول شيء هو لون اللحم، فلون اللحم يجب أن يكون أحمر و يكون الدهن قليل وأبيض ناصع البياض.

ثاني شيء هو ألا يكون اللحم متغير لونه إلى الصفرة أو شبه اللون الأصفر.

ثالث شيء هو أن يكون ذلك اللحم خالياً من الألياف بمعنى أنه يجب أن يكون صلباً، وكذلك لابد وأن تكون الرائحة مقبولة تدل على أن ذلك اللحم طازج.

وبعد اختيار اللحم يجب أن نعلم كيفية الحفاظ على ما بها من قيم غذائية، في بعض الأحيان تتعرض اللحوم لفقد ما بها من بروتينات و مواد غذائية وذلك من الممكن أن يحدث أثناء التجميد والذي يعد أحد طرق حفظ الأغذية، ولكي لا يحدث ذلك الفقد يجب مراعاة الآتي.

أولاً: القيام بغسل قطع اللحم غسلاً جيداً قبل القيام بالتجميد. ثانياً: يجب أن توضع اللحم داخل كيس بلاستيك داخل الفريزر وعند إخراجها من الفريزر يجب إخراجها من الكيس البلاستيك. ثالثاً: يجب وضع قطعة اللحم المجمدة في إناء خالٍ من الماء، وتوضعها في الرف السفلي داخل الثلاجة.

وأخيراً: قد يظهر حائل حمراً وردي اللون حول اللحم، وهم يظنون أن هذا السائل هو دم فاسد، ولكنه ليس كذلك، بل هو البروتين، ويمكن استخدام هذا السائل مع اللحم في عملية الطهي وهذا يؤدي إلى الحفاظ على قيمة اللحم الغذائية.

لحمية طهي اللحوم.

هناك طريقتان تستخدمهما ربات البيوت في عملية طهي اللحوم وهي الشوي والشوي.

القلي يعتبر من الطرق التي تعرض اللحوم لفقد الكثير من قيمتها الغذائية، ويعتبر الشوي أفضل من القلي، فاللحم المشوي خفيف على المعدة، بالإضافة إلى أن عملية الشوي تساعد على حدوث تبخر للكثير الماء المخزون في اللحم الطازج، وبذلك تجعله مغذياً وسريع هضم، كذلك فهي تساعد على الحفاظ على مكوناته الغذائية.

عند القيام بعملية الشوي يجب مراعاة ما يلي:

- 1- يجب تقطيع اللحم إلى قطع صغيرة ورقية.
- 2- يجب القيام بدهان القطع المراد شيها بزييت الزيتون.
- 3- يجب إشعال الفرن أو الفحم إذا كانت ستشوي على الفحم قبل وضع اللحم بفترة وجيزة (خمس دقائق مثلاً).
- 4- ضرورة الانتباه إلى تخفيف النيران في الوقت المناسب حتى لا يไหมي اللحم.
- 5- يرجى أيضاً تجنب تمليح اللحم إلا بعد شيه حتى لا يمتص من الماء المذاب الذي فيه أهم عناصر الغذاء.

طرق حفظ الخضروات.

هناك الكثير من الخضروات الهامة التي تستخدم كثيراً في الأكلات التي يجب الاحتفاظ بقيمتها الغذائية.



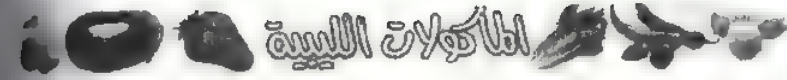
طرق عمل الحساء حساء الخضار

المقادير

- نصف دجاجة منظفة ومقطعة قطعاً صغيرة.
- كوب من حبوب البازيلاء الطازجة.
- كوب جزر مقطع إلى مكعبات صغيرة.
- كوب بطاطس مقطعة إلى مكعبات صغيرة.
- كوب كوسا مقطعة إلى مكعبات صغيرة.
- نصف كوب بقودونس مفرومة فرماً ناعماً.
- بصلة متوسطة ومقشرة.
- نصف كوب فصوليا مقطعة إلى قطع صغيرة.
- كيلو طماطم طازجة، مقشرة ومفرومة فرماً ناعماً.
- نصف ملعقة طعام ملح وربع ملعقة صغيرة فلفل أسود.
- ربع كوب أرز مصري.
- ملعقتان طعام سمن.
- ماء لسلق الدجاج.

الطريقة

- يحمر الدجاج بالسمن.
- أضيفي إلى الدجاج البصلة والبهارات والملح والماء وارفعي الاناء على النار لمدة ساعة.
- أضيفي الخضار والأرز إلى المرق مع ترك الأناء مغطى على نار متوسطة لمدة نصف ساعة أو حتى ينضج الخضار.
- أضيفي البقودونس ثم ارفعي القدر عن النار.
- قدمي الحساء ساخناً مع الخبز المحمص، وبالهنا والصحة.



البامية:

- 1- يتم تقطيع البامية بالطريقة المعتادة كما هو متعارف عليها.
- 2- يتم غليها في الماء مع الملح ثم تنشر وتبرد.
- 3- يتم تعبأتها في أكياس وتحفظ في الفريزر.

الفاصوليا:

- 1- يتم تقطيع الفاصوليا ثم يتم تنظيفها.
- 2- توضع الفاصوليا في الماء وتسلق.
- 3- ترفع الفاصوليا من الماء ثم تبرد، وتوضع في أكياس فكل كيس يجب أن توضع فيه معدل طبخة واحدة في كل كيس.
- 4- يتم حفظ الأكياس الأخرى التي لم تستعمل في الفريزر.

البسلة:

- 1- تقصص البسلة وتفرط ثم تغسل جيداً بالماء.
- 2- يتم وضعها في إناء به ماء لتغلي.
- 3- بعد غليانها يتم رفعها من الماء وتترك لتبرد ثم يتم تعبأتها في أكياس وتحفظ في الفريزر.

القلقاس:

- 1- يتم غسل القشرة الخارجية للقلقاس غسلأ جيداً ثم تترك لتجف تماماً.
- 2- يتم تقشير القلقاس ثم يتم تقطيعها ويتم عصر ليمونة أو أكثر عليها ويفضل أن يكون عصير الليمون بكثرة.
- 3- يتم تعبأتها في أكياس وتوضع داخل الفريزر.



المأكولات الليبية

حساء السبانخ مع أقراص الكبة

المقادير

- ملعقة طعام أرز.
- ملعقتان طعام كزبرة خضراء مفرومة.
- ملعقة صغيرة ملح، وبهارات مطحون.
- بصلة متوسطة ومقشرة ومفرومة فرماً ناعماً.
- 4 فصوص ثوم مهروسة مع قليل من الملح.
- ملعقتان طعام سمن ربيع كيلو سبانخ منظفة ومفرومة.
- ستة أكواب مرق لحم.
- عشرة أقراص كبة مشبعة بالفرن لمدة 10 دقائق.

الطريقة

- اغسلي السبانخ عدة مرات.
- ضعي السمن في مقلاة على نار معتدلة الحرارة.
- قلبي البصل حتى يصبح لونه ذهبياً ثم أضيفي السبانخ وقلبيها قليلاً. ثم أضيفي الماء إلى الإناء وأضيفي إليها الثوابل.
- ضعي الإناء على النار وحركي الحساء بين الحين والآخر حتى يغلي.
- أضيفي الأرز واتركي الحساء على النار لمدة ساعة.
- قلبي الثوم والكزبرة بالسمن لمدة 5 دقائق، ثم أضيفيهما إلى الحساء.
- أضيفي السبانخ وأقراص الكبة المشبعة إلى الحساء.
- اتركي الخليط على النار لمدة 5 دقائق أخرى ثم ارفعيه عن النار وقدميها ساخنة، وبالهناء والصحة.



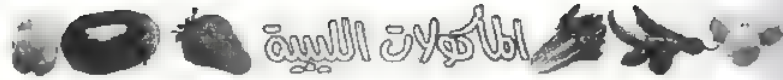
حساء الأرز باللحم

المقادير

- نصف ملعقة صغيرة ملح وبهارات.
- 3 ملاعق طعام بقდونس مفروم فرماً ناعماً.
- نصف كوب أرز.
- نصف ملعقة صغيرة حب هال مقشّر ومطحون.
- 6 أكواب شوربة اللحم.
- كوب لحم مفروم فرماً ناعماً.

الطريقة

- ضعي حساء اللحم في أناء كبير على النار حتى تبدأ بالغليان.
- اخلطي اللحم المدقوق مع للملح والبهار وملعقتي طعام من البقدونس المفروم.
- اصنعي أقراصاً صغيرة من خليط اللحم لتقلي في الزيت النباتي حتى تحمر ثم ارفعيها من الزيت وصفيها وضعيها جانباً.
- أضيفي الأرز إلى الحساء في الإناء واتركيه على نار هادئة لمدة نصف ساعة أو حتى ينضج الأرز.
- أضيفي حب الهال المطحون وملعقة البقدونس الباقية وحركي الحساء جيداً.
- بعدها ارفعي الحساء عن النار، وأضيفي إليها أقراص اللحم المقلية وقدميها ساخنة، وبالهناء والصحة.



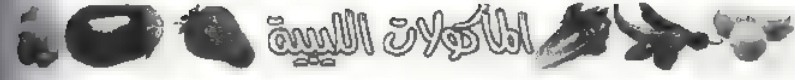
حساء السمك

المقادير

- كيلو فليه سمك.
- نصف كوب بصل مفروم.
- ثمان أكواب ماء، مع نصف كوب أرز.
- ليمونة حامضة.
- ملح وبهارات حلو .
- ملعقة طعام بقوننس مفروم.

الطريقة

- اغسلي السمك وادعكه بالليمون والدقيق ثم اغسله ثانية. ثم قطعه إلى مكعبات كبيرة.
- حمري البصل بقليل من الزيت النباتي ثم أضيفي قطع السمك وقلبيه.
- أضيفي الملح والبهار إلى السمك ثم أضيفي الماء واتركيه يغلي على النار لمدة 10 دقائق.
- اغسلي الأرز وصفيه ثم أضيفيه إلى السمك واتركيه يغلي لمدة 15 ربع ساعة.
- أضيفي البقدونس إلى الحساء وقدميها ساخنة ، وبالهناء والصحة .



حساء الطماطم

المقادير

- نصف كيلو من اللحم الهبرة المفرومة.
- نصف كوب شعيرية.
- نصف كيلو طماطم طازجة حمراء، مقشرة ومعمورة.
- ملعقتان طعام سمن.
- ملعقة صغيرة ملح.
- نصف ملعقة صغيرة فلفل مطحون.
- 4 أكواب ماء. ونصف كوب بقوننس مفرومة.

الطريقة

- اخلطي اللحم مع نصف كمية التوابل ثم قسميه إلى كرات صغيرة.
- حمري اللحم في اناء بقليل من السمن لمدة 5 دقائق أو حتى يحمر.
- أضيفي عصير الطماطم والماء إلى اللحم مع بقية التوابل واتركي المزيج على نار متوسطة حتى يغلي لمدة نصف ساعة.
- أضيفي الشعيرية إلى المزيج واتركيه يغلي على نار هادئة لمدة ربع ساعة.
- - أضيفي البقدونس وإغلي المزيج لمدة دقيقة.
- - قدمي الحساء ساخناً ، وبالهناء والصحة .



سلطة الطحينة بالبادنجان (البابا غنوج)

المقادير:

- ¼ كوب من الطحينة البيضاء.
- ملعقة صغيرة من الملح.
- ½ ملعقة صغيرة من الكمون.
- ½ كوب من عصير الليمون
- ½ كوب من الخل
- ½ كوب من الماء.
- بصلة متوسطة الحجم وذلك حسب الطهي.

طريقة التحضير:

- 1- نقوم بشواء الباذنجان والبصل في الفرن مع مراعاة التقليب من وقت لآخر حتى تظمن من أن الباذنجان والبصل أصبح ليناً، ويمكن الاستعاضة عن الشواء بالقلي.
- 2- نقشر كل من الباذنجان والبصل.
- 3- نهرسهما جيداً، ويراعي استعمال ملعقة أو شوكة غير قابلة للصدأ حتى لا يتغير لون الباذنجان إلى السواد، يضاف إليه القليل من عصير الليمون.
- 4- يتم إضافة الباذنجان لسلطة الطحينة.
- 5- يتم تخفيفها بالماء أو باستعمال عصير الليمون.



طرق عمل السلطان سلطة الباذنجان

المقادير:

- 1 - ½ ك جرام باذنجان غير منزوع القشر.
- 2 - ½ فنجان صغير من عصير الليمون.
- 3 - ½ فنجان صغير من الفلفل الحار.
- 4 - ½ كوب من زيت الزيتون.
- 5 - كمون + بقدونس.
- 6 - ¼ رأس من الثوم.

طريقة التحضير:

- 1 - يتم تقطيع الباذنجان غير منزوع القشر إلى حلقات.
- 2 - يرفع علي النار ليقلي في الزيت.
- 3 - بعد رفعه من علي النار يتم هرسه جيداً.
- 4 - يتم فرم كل من الثوم والفلفل الحار والبقدونس.
- 5 - ويضاف إليهم الكمون ثم يضاف الخليط إلي الباذنجان المهروس.
- 6 - يتم إضافة عصير الليمون والقليل من زيت الزيتون.
- 7 - وبعد ذلك يوضع في طبق التقديم ويتم تزيينه بالبقدونس.



- 2- ملعقة من الفلفل والملح.
- 3- ¼ فنجان صغير من الخل.
- 4- ½ ملعقة من الكراوية والفلفل الأخضر.
- 5- 6 فصوص من الثوم.

طريقة التحضير:

- 1- نضع الطماطم والفلفل الأخضر والثوم جميعاً على الشواية وذلك حتى يتم الشواء.
- 2- نلزع القشرة الخارجية للطماطم ونقوم بهرسها هرساً جيداً.
- 3- نفرم كل من الثوم والفلفل الأخضر والكراوية والملح.
- 4- نضع كل المكونات على الخليط ويقلب تقليباً جيداً ويضاف زيت الزيتون والملح والخل.
- 5- حينئذ يكون جاهز ويوضع في طبق التقديم.

سلطة الشرمولة

المقادير:

- 1- ¼ كيلو من الطماطم الجامدة والطازجة.
- 2- بصلة متوسطة الحجم.
- 3- ¼ كيلو من الخيار الطازج المتوسط الحجم.
- 4- ملعقة صغيرة من زيت الزيتون.
- 5- ملعقة صغيرة من الملح والخل.



- 6- وفي النهاية تكون جاهزة وتوضع السلطة، ويمكن وضع القليل من البقدونس على السطح للتجميل.

البابا غنوج بالطحينة والزبادي

المقادير:

- 1- ¼ كيلو بادنجان.
- 2- ½ كوب من الطحينة.
- 3- كوب متوسط من لبن الزبادي.
- 4- عدد 2 أو 3 فصوص من الثوم المدقوق دقاً ناعماً.
- 5- ¼ فنجان صغير من عصير الليمون.

طريقة التحضير:

- 1- يتم شواء البادنجان ويتم تقشيريه ثم يهرس جيداً.
- 2- نضيف الطحينة إليه ثم نقلبه جيداً.
- 3- نضع عصير الليمون للتخفيف.
- 4- نضع اللبن الزبادي ثم يتم تقليب الخليط جيداً.
- 5- وعندئذ يكون جاهزاً للتقديم.

سلطة مشوية

المقادير:

- 1- ¼ كيلو طماطم.



المأكولات الليبية

طريقة التحضير:

- 1- نفرم كل من البصل والخيار والفلفل.
- 2- يتم وضعها جميعاً في طبق عميق متسع.
- 3- نبشر الطماطم في مبشرة ثم نوضع فوق الخليط مع إضافة كل من الملح والخل وزيت الزيتون.
- 4- نوضع في الثلاجة حتى تتلج ثم نوضع في طبق التقديم.

سلطة طماطم عادية

المقادير:

- 1- ½ كيلو من الطماطم الجامدة.
- 2- ملعقة صغيرة من البقدونس.
- 3- بصلة خضراء مبشورة.
- 4- ½ ملعقة صغيرة من الملح.
- 5- ملعقة كبيرة من الخل.
- 6- 2 ملعقة كبيرة من الزيت.

طريقة التحضير:

- 1- نقطع الطماطم إلى حلقات رفيعة.
- 2- نرصها في طبق مسطح دائري.
- 3- نفرم البقدونس ثم يخلط مع كل من البصل والخل والملح والزيت خلطاً جيداً.
- 4- نرش الطماطم، وتوضع في طبق التقديم.



المأكولات الليبية

سلطة الطحوف والطماطم

المقادير

- نصف ملفوفة متوسطة الحجم.
- حبة طماطم متوسطة وتقطع إلى شرائح رقيقة.
- ربع كوب من زيت الزيتون.
- ربع كوب من عصير الليمون.
- فصا ثوم مهروسا.
- ملعقة صغيرة من الملح .

الطريقة

- انزععي أوراق الملفوفة، ثم اغسلي الأوراق وصفيها من الماء وإفريها فرماً ناعماً.
- ضعي الثوم مع الملح والليمون والزيت في إناء واخلطيهم جيداً.
- امزجي الملفوف المفروم مع الخليط.
- ضعي السلطة في طبق التقديم مع تزيينها بشرائح الطماطم، وبالهناء والصحة .

سلطة اللبن بالخيار

المقادير

- نصف كيلو خيار مغسول ومقطع إلى شرائح رقيقة.
- ثلاثة أكواب لبن زبادي.
- كوب ماء.
- ثلاثة فصوص ثوم مهروسة،
- ملعقة صغيرة نعناع.



سلطة الزعر الأخضر

المقادير

- حزمة زعر خضراء طازجة.
- ملعقتا طعام زيت الزيتون.
- بصلة متوسطة مفرومة فرماً ناعماً.
- ربع كوب من عصير الليمون.
- ربع ملعقة صغيرة ملح.

الطريقة

- إنزعي أوراق الزعر الخضراء فقط وقومي بغسلها جيداً ثم صفيها من الماء.
- امزجي البصل والليمون والزيت والملح ثم أضيفي هذا المزيج إلى الزعر وامزجيها جيداً.
- قومي بوضع السلطة في طبق التقديم وقدميها مع الطعام، وبالهناء والصحة.

سلطة الفطر

المقادير

- نصف كيلو من الفطر.
- كمية مناسبة من زيت الزيتون.
- ربع كوب بقدونس مفروم.
- فصان ثوم مهروسان مع قليل من الملح.



- ملعقة صغيرة ملح.

الطريقة

- امزجي اللبن الزبادي بالماء حتى يصبح المزيج قليل الكثافة.
- أضيفي إلى مزيج اللبن، قطع الخيار والثوم المهروس والملح والنعناع وقلبي المزيج جيداً.
- تقدم السلطة في أطباق التقديم باردة إلى جانب الطعام وبالهناء والصحة.

السلطة التونسية

المقادير

- حبتان طماطم متوسطتان مقشرتان ومفرومتان فرماً ناعماً.
- حبتا فليفلة حمراء ينزع منهما البذر وتفرما جيداً.
- حبتا خيار مفرومتان.
- عود بصل أخضر مفروم.
- ربع كوب زيت الزيتون.
- نصف كوب عصير ليمون.
- قليل من البهار الأبيض المطحون.
- كمية مناسبة من الملح.

الطريقة

- اخلطي جميع المكونات مع بعضها جيداً وضعيها في طبق التقديم بجانب أطباق الطعام، وبالهناء والصحة.



سلطة الفاصوليا البيضاء

المقادير

- كوبان فاصولياء بيضاء منقوعة ليلة كاملة.
- نصف كوب زيت الزيتون.
- نصف كوب بقدونس مفروم.
- ربع كوب عصير الليمون.
- نصف ملعقة صغيرة ملح.
- فصاً ثوم مهروسان.

الطريقة

- ضعي الفاصولياء بعد غسلها في قدر وضعيها على النار في حرارة معتدلة لمدة خمس وأربعين دقيقة حتي تنضج. ثم قومي برفعها من علي النار واتركيها حتي تبرد.
- ضعي الفاصولياء في وعاء وأضيفي إليها الملح والثوم والليمون والبقدونس والزيت واخلطيهم جيداً.
- توضع في طبق التقديم وتقدم باردة، وبالهنا والصحة.



الطريقة

- اخلطي الثوم والليمون والزيت والبقدونس جيداً، ثم تبلي به الفطر وال. أرضي شوكة.
- قومي بوضع السلطة في طبق التقديم، وبالهنا والصحة.

سلطة الشمندر بالطحينة

المقادير

- كيلو شمندر.
- نصف كوب طحينة.
- نصف كوب عصير الليمون.
- ملعقة كبيرة بقدونس مفروم.
- ملعقة صغيرة ملح.

الطريقة

- قومي بسلق الشمندر وتقطيعه إلى قطع صغيرة الحجم.
- امزجي الطحينة والملح وعصير الليمون والبقدونس المفروم في إناء.
- أضيفي قطع الشمندر للمزيج واخلطي جيداً.
- ضعي السلطة في طبق التقديم، وبالهنا والصحة.



الماكولات اللينة

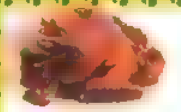
الصلصات الصلصة الفرنسية

المقادير:

- 1- ¼ أو ½ ك طماطم طازجة وجامدة.
- 2- ¼ ك خيار متوسط الحجم.
- 3- ½ ك صلصة فرنسية.
- 4- ويمكن إحضار أوراق الخس لتزين السطح الخارجي.

طريقة التحضير:

- 1- يتم وضع الطماطم علي لوح خشبي مسطح أو لوح رخامي أو يكون أحرفه ليست مرتفعة.
- 2- يتم تقطيعها إلى شرائح متوازية بالطول، ولكن دون أن تتفصل عن بعضها من أسفلها.
- 3- نقطع الخيار إلى حلقات رقيقة ورقيقة ويتم نقشه أو بدور نزع قشرته.
- 4- نقوم برشها جيداً بواسطة الصلصة الفرنسية.
- 5- يتم تحضير وإعداد أوراق الخس المقطعة الخضراء ويتم ترتيبها بشكل دائري في طبق مسطح أو مستدير أو بيضاوي.
- 6- نقوم برص الطماطم والخيار واحدة تلو الأخرى علي أوراق الخس.
- 7- يتم حفظ طبق السلطة داخل الثلاجة علي أحد الأرفف لبعض الوقت. ويقدم وقد أصبح مثلاًجاً.



دجاج مشوي بالروب

المقادير

- دجاجتين - طماطم - 2 حبه بصلة كبيرة - 2 حبه فلفل بخضر حار -
حبه فلفل بارد - 5 فصوص ثوم - زنجبيل حسب الرغبة - 3 أكواب
روب - فجان ليمون - 1/2 فجان زيت زيتون .

الطريقة

- تقطع كل دجاجة إلى 8 قطع مع إضافة البهارات في خلاط العصير -
يوضع فيها جميع المقادير ما عدا الدجاج - يضاف الخليط إلى الدجاج -
يترك في الثلاجة يوم كامل ما يقارب 8 ساعات و ثم يشوي.



مسقة الباذنجان

المقادير

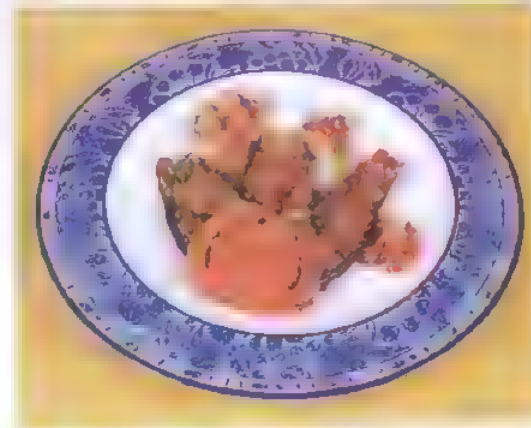
كيلو بلانجان - نصف كيلو لحم مفروم - 6 بصله - بهار شرقي -
ملعقتين طعام صلصلة طماطم - ملح .

لعمل صلصة الباشميل

4 ملاعق طعام دقيق - كوب حليب - بيضتان مخفوقتان .

الطريقة

يقشر الباذنجان ويقطع إلى شرائح ويرش عليه قليل من الملح ويقل في
زيت - يعصر اللحم بالبصل والبهار وتضاف الصلصة والملح - يجهز
الباشميل بنسوية النفق في السمن ويضاف إليه الحليب والملح والبهار
ويرفع من على النار ثم يضاف إليه البيض المخفوق - توضع شرائح
الباذنجان في صينية فرن ثم يوضع اللحم المعصر ويغطى بشرائح الباذنجان
ثم توضع الباشميل وتدخل الفرن حتى تنضج .



مجبوس العيد

المقادير

ملعقة زعفران - 3 ملاعق طعام ماء ورد - 4 حبث هيل - كيلو لحم كتف -
كوبان من الماء - نصف عود كرفس - مكعب مرقة ماجي - جزره + ليمونتان .
مقادير اللحمة : بطاطس - كوب عس اصفر - 8 بصلات مقطعت إلى مكعبات
صغيرة - فصوص ثوم مقرومة - كوب ماء للرش - 3 ملاعق كزبرة خضراء
مفرومة - كوب زبيب - مكعب ماجي - ملعقة بهارات + مسحوق القرفة +
مسحوق الكركم - ملعقة ملح - كوب زيت الثرة .
مقادير الألف : ملعقة طعام زبد - ملعقة مسحوق الكركم - 10 كواب خلاصة
اللحم - ملعقة ملح - ليمون اسود جاف - مكعب ماجي - 5 كواب أرز .

الطريقة

تنقى الزعفران في ماء الورد وادهني به اللحم ثم اسلقيه في الماء لمدة ساعتين
مع الكرفس والجزر - والهيل والليمون الاسود ومكعب الماجي - اسلقي
البطاطس والعس الاصفر كل على حده - لتحضير الحشوة ضعي البصل والثوم
في قدر على النار وحركيه حتى يحمر لونه ثم رشه بالماء قليلا مع التحريك -
المستمر وبعد ذلك اضيفي الزيت والبطاطس المسلوقة والليمون الاسود والعس
الاصفر المسلوقة والزبيب - والبهارات ومكعب الماجي والكزبرة ثم الملح ، اتركي
هذا الخليط مغطى على نار هادئة لمدة نصف ساعة - لتحضير الأرز ضعي الزيت
في القدر مع الكركم وخلاصة اللحم والملح والليمون الاسود ومكعب مرقة ماجي
والأرز - غطي القدر واتركيه على نار هادئة لمدة (40 دقيقة) وتقدم ساخنة .



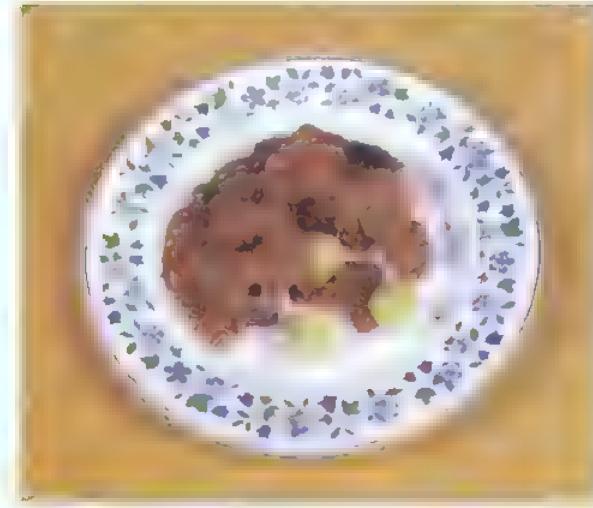
الدجاج بالزبادي والتناع

المقادير

دجاجتين - بصلتان مبشورتان - عصير ليمونتين أو خل - عبتان لبن زبادي - ملعقة أكل ثوم مفروم - ملح - قليل من التناع الجاف .

الطريقة

تقطع كل دجاجة إلى أربع قطع وتنظف وتفضل جيدا وتدعك بالبصل المبشور وعصير الليمون ويغطى ويترك نصف ساعة - يخلط الزبادي حتى يتجانس ويضاف إليه التناع ورشة ملح - يدعك الدجاج ثانيا بالثوم والملح ويقلب في خليط الزبادي والتناع جيدا ويرص في صينية مدهونة ويغطى بالقصدير ويترك من ساعتين إلى ليلة كاملة وهو الأفضل ثم يدخل في الفرن من ساعة إلى ساعة ونصف ثم يحمر من الوجه ويقدم مع الأرز الأبيض.



طبق الريش المشوية

المقادير

كيلو ريش - نصف ملعقة فلفل احمر مطحون - ربع كوب عصير ليمون - بصلتان متوسطتان - 3 فصوص ثوم مفروم - 3 ملاعق كزبرة خضراء مفرومة - نصف كوب كريمه - ملعقة كمون مطحون + كزبرة جافة مطحونة + كرام مسالا + زنجبيل + ملح - روب .

الطريقة

فطعي البصل إلى شرائح طولية رفيعة - اتفعي الريش في شرائح البصل والكمون والكزبرة الجافة والكارام مسالا والفلفل الأحمر وعصير الليمون والزنجبيل - والروب والثوم والملح والكريمة في حله لمدة 3 ساعات أو أكثر - اشويها بعد ذلك على الفحم أو في فرن تصل درجة حرارته إلى 240 درجة مئوية .



المرقوق

المقادير

كيلوين لحم غنم عربي - أربع بصلات مقطعين إلى قطع صغيرة - رأس ثوم منقوق - طماطم مقطعة إلى قطع صغيرة - قرع أو بقطين مقطع إلى قطع متوسطة - حبة بطاطس مقطعة - بفتجته كبيرة مقطعة دون تفشيرها - أربع حبات جزر مقطعة قطع متوسطة - ربع كوب ماش مضاف له ماء مغلي - من ست إلى سبع أكواب قياسية طحين - ملح وفلفل وبهار وليمونتان سود - ملعقتين طعام من دبس الرمان - قليل من الخل - علبتين من صلصة الطماطم الجافة .

الطريقة

يوضع اللحم مع البصل المفروم في قدر كبير ويقلب ويترك حتى يتشرب اللحم من ماء البصل - تضاف الخضروات لمشكلة وزيت الثرة بمقدار ربع كوب - مثل الجزر والبطاطا والبلانجان ويترك الفرع للنهاية ثم ونقى مع اللحم - يضاف الثوم المدقوق معه قليل من الفلفل الأخضر وسريعا تضاف الطماطم وصلصة الطماطم - تضاف حبات الليمون والبهارات دون إضافة الملح ويسقى بالماء بحيث تكون نسبته ثلاثة أرباع الكمية الموجودة بالقدر ويترك حتى يغلي - يضاف الملح وقطع القرع - تعمل عجينة من الدقيق والماء وقليل من الملح وتكون لبنه بحيث يمكن تشكيلها وفردا بسهولة - عند غليان القدر يرق قطع العجين وإضافتها واحدة تلو الأخرى للمرققة وتقطعها حال وضعها في القدر بملعقة كبيرة - يترك القدر ربع ساعة ثم يقلب ثم نقلل من حرارة النار وقوتها ويترك القدر ساعة إلى ساعتين حتى يطهى العجين.



محشى ورق العنب

يمكنه استبدال ورق العنب بالكوسه
أو الطماطم أو البصل أو الباذنجان أو البطاطا أو الفلفل

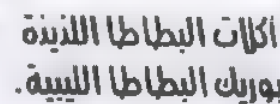
المقادير

نصف كيلو لحم مفروم - كوب أرز - ورق العنب - 3 حبات طماطم - 3 حبات بصل - كوب بقدونس - نصف كوب نعناع مفروم - ملحقة صغيرة من البهار المخلط - معجون طماطم - مكعب ماجي - ملعقتين طعام من دبس الرمان - خل + ليمون - زيت الزيتون .

الطريقة

يغسل البصل والطماطم مع قليل من الخل في خلاط كهربائي - تضاف الخلطة إلى اللحم المفروم - يضاف إليها الأرز والبقدونس والنعناع والبهار ونبس الرمان وقليل من الليمون والخل - تحشى الأوراق بالخلطة السابقة بان تغرد الورقة على سطح من الجهة الخشنة للورقة ثم توضع الحشوة باستخدام - ملحقة صغيرة، تغطي الورقة من جهة اليمين أولا ثم اليسار ثم تلف - نصف الأوراق المحشية في إناء الطبخ بعد رشه بقليل من زيت الزيتون - يذاب معجون الطماطم في كوب من الماء الدافئ والخل و الليمون ويضاف إليه دبس الرمان وقليل من البهار وزيت الزيتون - تضاف الخلطة إلى إناء الأوراق المحشية مع إضافة مكعب الماجي إليها - تطبخ على نار عالية لمدة 15 دقيقة ثم على نار هادئة لمدة ساعة تقريبا.





1 ½ كوب من الدقيق.

العجن .

4. ذرة ملح.

١ ¼ ك من اللحم المفروم.

3- 10 فصوص من الثوم.

٢. تمرّتين من البطاطا.

١- نعجن الدقيق باستعمال السمن أو الزبدة ويضاف كل من ذرة

نحى إلى العجين ونضيف الماء مع استمرار العجن.

2- نتركها لمدة حوالى سبعة دقائق وذلك حتى نتخذ قواماً مناسباً

تَقَطُّعُهَا.

3- نقطعها على هيئة نوائر.



بجاءه مقطعة ١ قطع بالاجان حجم كبير - ١ بتصل حجم متوسط

1/4 ملعقة شاي فلفل اسود - 1/4 ملعقة شاي ملح 1/4 كوب ماء

3 ملاعق طعام زيت | ملعقة صلصة الطماطم | 4 | ملعقة شاي

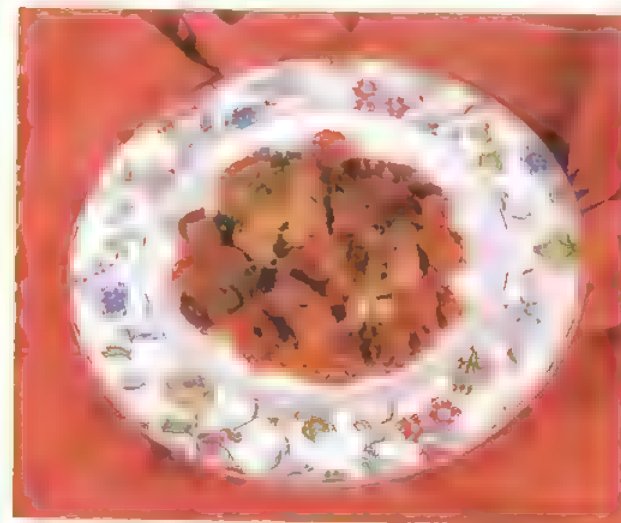
بہارات مخلوطہ.

تغیر انداز و حفظ اقصی سوسه انداز، انداز شصت شصت

القنطرة دعوته - صليبي - سماء - ثم ممت - انصرفت ثم سقطت - ثم -

شماره: ۱۲۳۴ / نام: محمد / نام خانوادگی: محمدی / شماره ملی: ۱۲۳۴۵۶۷۸۹۰

بِقَضَائِهِ لَمْ يَكُنْ فِي مَقَامِهِ زَالِماً لِي سِرٍّ مَعْنُونٍ،



المأكولات اللبينة

- 7- 5 فصوص من الثوم.
 - 8- ملعقة كبيرة من الفلفل الأحمر.
 - 9- ¼ كوب صغير من عصير الليمون.
 - 10- ¼ كوب صغير من البهارات.
 - 11- قليل من الملح.
 - 12- يمكن استعمال بعض من الجبن.
 - 13- إحضار زيوت لوضعه علي السطح.
- طريقة التحضير:**
- 1- نضع اللحم في الإناء ونضاف عليه القليل من الماء حتى تظهر طبقة علي الوجه ثم يتم توزيعها بالملعقة.
 - 2- يتم إضافة البصل والطماطم والفلفل ويتم رفع الخليط بعد ذلك النار الهادئة.
 - 3- نضع الملح والثوم والبهارات ثم يترك حتى يبرد.
 - 4- يتم غسل البطاطا ونقشرها ثم معاودة غسلها مرة أخرى.
 - 5- منع في شكل دوائر رقيقة.
 - 6- ترش بالملح وتصفى جيداً ثم نضعها علي النار في الزيت.
 - 7- نخلط 4 بيضات باستعمال مضرب البيض مع عصير الليمون، مما يضاف إلي ذلك الدقيق بنفس الكمية التي سبق ذكرها.

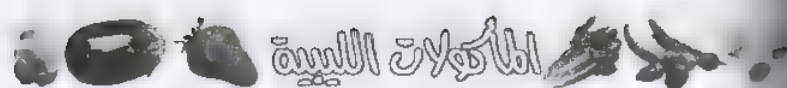
المأكولات اللبينة

- 4- نحشو تلك العجينة بالمفروم أو البطاطا المهروسة في كل قطع عجين من تلك التي علي هيئة دائرة.
- 5- يتم لف كل قطعة من العجين بعد حشوها مثل لف القطايف، ثم نستخدم الشوكة في عمل الجوانب.
- 6- نقوم باستعمال الحليب أو السمس في عملية دهن سطح قطع العجين.
- 7- يتم رصها جميعاً في إناء أو شيء يصلح للوضع في الفرن ويكون رصها بشكل منظم.
- 8- نضعها في الفرن مع العلم بأن نيران الفرن يجب أن تكون هادئة حتى لا تحترق الأكلة، ثم نتركها حوالي 120 دقيقة حتى تحصلين علي اللون الذهبي الذي تريدينه.
- 9- تخرج من الفرن، ونضعها في طبق التقديم لتقدم ساخنة ولذيذة.

بيتزا البطاطا

المقادير:

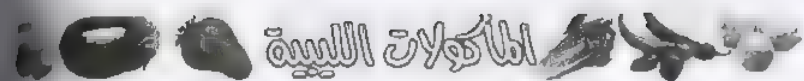
- 1- ½ ك بطاطا.
- 2- ½ ك من اللحم المفروم.
- 3- كوب من الدقيق.
- 4- 5 ثمار من البصل.
- 5- 6 بيضات.
- 6- ¼ كوب من عصير الطماطم.



10 - ¼ كوب صغير من عصير الليمون.

طريقة التحضير:

- 1- غسل البطاطا وتقسيرها.
- 2- تقطيعها إلى مكعبات متوسطة الحجم.
- 3- تصفي البطاطا واللحم وبعد أن يتم قليهم في الزيت.
- 4- تقطيع البصل إلى مكعبات.
- 5- نغرم الكسبرة والبقدونس والشبت بعد القلي في الزيت قليلاً.
- 6- يضرب البيض مع عصير الليمون والبهارات برفق مع إضافة ملح بالتدريج وعدم التوقف عن ضرب الخليط ثم ننثر ذرة الملح.
- 7- نضع البطاطا مع اللحم والبصل مع كل من الكسبرة والثوم بقدونس والشبت.
- 8- ندهن الطاجن بالزيت والدقيق وبعد خلط كل تلك المقادير معاً في آن واحد داخل الخليط.
- 9- نضع الطاجن في الفرن علي أن تكون درجة الحرارة متوسط.
- 10- نتركه داخل الفرن لمدة نصف ساعة للتأكد من النضوج.
- 11- نترك الطاجن ليبرد ونقطعه ثم نضعه في طبق التقديم.



7- يتم دهن الطاجن الفارغ بالزيت، ثم يغمس كل طرف من أطراف البطاطا في خليط البيض المضروب، ثم يتم رص نصف مقدار البطاطا تقريباً في داخل الطاجن.

- 8- يتم وضع اللحم المفروم علي البطاطا ونضعها علي السطح.
- 9- نضع شرائح الجبن والزيتون، يتم خفق بيضة ومزجها بالبهارات ونضعها علي السطح.
- 10- نضع الطاجن داخل الفرن لمدة 10 إلى 12 دقيقة.
- 11- وأخيراً يترك الطاجن حتى يبرد ويقطع إلى مربعات ويوصى في طبق التقديم.

عجة الفرن

المقادير:

- 1 كليلو من البطاطا.
- 2- كوبين من الدقيق.
- 3- ¼ ك من اللحم المقطع إلى قطع صغيرة.
- 4- 10 بيضات.
- 5- 7 من ثمار البصل الأخضر.
- 6- رابطة من البقدونس وأخري من الكسبرة وأخري من الشبت.
- 7- 15 فص من فصوص الثوم.
- 8- ملعقة من الملح.
- 9- 1½ ملعقة كبيرة من البهارات.



الطبخة بالبظاطا

المقادير:

- 1- ½ ك من البظاطا.
- 2- ¾ ك من الباذنجان.
- 3- ½ ك من الكوسة.
- 4- كوب من عصير الطماطم.
- 5- ملعقة من كل من الفلفل الأخضر، الكمون، الفلفل الأسود.
- 6- 5 فصوص كبيرة من الثوم.
- 7- فنجان صغير من الخل وملعقة صغيرة من الملح وزيت سحاده في عملية القلي.

طريقة التحضير:

- 1- نقطع البظاطا إلى شرائح رقيقة.
- 2- نقطع الباذنجان حلقات.
- 3- نقطع الكوسة أصابع مطولة.
- 4- ننقع الخضروات في المياه المذاب فيها الملح.
- 5- يقلى الباذنجان والبظاطا والكوسة والفلفل الأخضر في الزيت.
- 6- نحمر الثوم، ثم نضيف الطماطم والملح والفلفل والكمون، ونتركها حتى تصل إلى مرحلة التسبيك، ثم نضع القليل من الخل.
- 7- نحضر طبق التقديم نرص البظاطا فوق الباذنجان، والباذنجان والكوسة فوق الفلفل ثم في النهاية نضع الطماطم التي تم تسبيكها.
- 8- نقدم ساخنة.



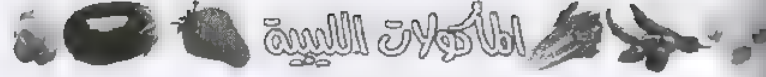
البظاطا الليبية

المقادير:

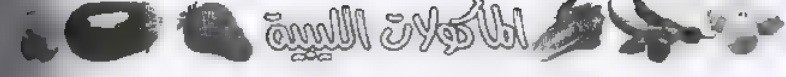
- 1- ½ ك من البظاطا.
- 2- ¼ ك جرام من اللحم.
- 3- نحضر كمية مناسبة من الهريسة الليبية.
- 4- 10 فصوص من الثوم.
- 5- بصلة صغيرة.
- 6- 1½ كوب من عصير الطماطم.
- 7- ملعقة من الملح والفلفل.

طريقة التحضير:

- 1- تقطع البظاطا على هيئة شرائح.
- 2- نضع الملح ثم نقطع البصل شرائح.
- 3- يضاف إليهم الثوم بعد أن يدق.
- 4- نقطع اللحم إلى مكعبات ونتبّلها بالملح والفلفل.
- 5- يضاف البصل واللحم إلى البظاطا.
- 6- يتم تقليبه جيداً مع إضافة عصير الطماطم والهريسة.
- 7- نضع الخليط في طاجن داخل الفرن حتى ينضج.
- 8- يوضع في طبق التقديم ويقدم ساخن.



- 6- يتم صب باقي الخليط علي البطاطا.
- 7- يوضع الطاجن داخل الفرن المشتعل وذلك لمدة 20 دقيقة حتى التأكد من تمام النضج.
- 8- يترك حتى يبرد، ثم يتم تقطيعه ويوضع في طبق التقديم ليقدم حاراً.



عجة البطاطا المسلوقة

المقادير:

- 1- 2 ك من البطاطا.
- 2- 3 بيضات.
- 3- 3 أكواب من الدقيق.
- 4- بصلة مفرومة.
- 5- ½ رأس ثوم.
- 6- ½ كوب من عصير الطماطم.
- 7- كسبرة وبقونس وملعقة كبيرة من البهارات مع ½ ملعقة مر الفلفل الأحمر وملعقة من الليمون.

طريقة التحضير:

- 1- تسلق البطاطا ثم تقطع إلي دوائر.
- 2- يخفق البيض مع الليمون بواسطة مضرب البيض ثم يضاف كل من الفلفل والملح والبهارات والطماطم مع الاستمرار في خفو البيض خفقاَ جيداً.
- 3- يتم إضافة الدقيق إلي البيض المخلوط بالتدريج مع الاستمرار في الضرب.
- 4- يضاف كل من الثوم واللحم والبصل والكسبرة والبقونس.
- 5- يتم احضار طاجن متوسط العمق ثم يتم دهانه جيداً بواسطة الزيت والدقيق ثم يتم وضع نصف الخليط بعناية. و توضع البطاطا المقطعة علي هيئة دوائر في النصف (نصف الطاجن).



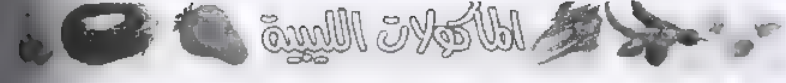
الباذنجان باللحم

المقادير:

- 1- ½ ك جرام من الباذنجان العرائس.
- 2- 1½ كوب من الطماطم المخلوطة خلطاً جيداً.
- 3- ¼ ك جرام من اللحم المفروم.
- 4- ملعقة كبيرة من السمن أو الزبد.
- 5- فنجان صغير من البقدونس المفري.
- 6- القليل من الهريسة الليبية.
- 7- ملح وفلفل.

طريقة التحضير:

- 1- نشق الباذنجان بالطول ثم ينظف قلب الباذنجانة وتنظيف جيد.
- 2- نضعه في ماء فيه ملح.
- 3- نرفع الباذنجان من الماء ويتم تجفيفه ثم يوضع في السمر.
- 4- يتم تشويح اللحم في السمر وذلك حتى تتعصج.
- 5- نضع عصير الطماطم والهريسة الليبية إلى الباذنجان المحشو.
- 6- ويتم تركه على النار حتى يغلي.
- 7- بعد أن يغلي يرفع من على النار، ثم يوضع في الفرن حتى يتم مسحه.
- 8- بعد التأكد من إتمام عملية النضج، توضع في طبق التقديم.



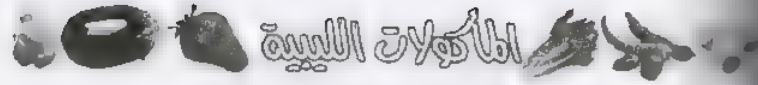
اكلات الباذنجان سلطة الباذنجان

المقادير:

- 1- كيلو جرام من الباذنجان غير منزوع القشر.
- 2- ½ كوب من زيت الزيتون.
- 3- 5 فصوص ثوم + رابطة بقدونس.
- 4- ½ فنجان صغير من الفلفل الحار.
- 5- ½ فنجان صغير من الليمون المعصور.
- 6- ملعقة صغيرة من الكمون.

طريقة التحضير:

- 1- يقطع الباذنجان إلى حلقات ثم يرفع على النار ليقلي في الزيت.
- 2- بعد أن يتم قليه يؤخذ ويتم هرسه هرساً جيداً.
- 3- يفرم الثوم مع كل من البقدونس والفلفل الحار.
- 4- يضاف الكمون ويضاف كل ذلك إلى الباذنجان الذي تم هرسه.
- 5- يضاف عصير الليمون على الخليط ومعه قليل من زيت الزيتون.
- 6- تكون سلطة الباذنجان جاهزة للتناول، ثم توضع داخل طبق التقديم، ويمكن استعمال البقدونس في تزيين سطح الطبق.



اكلات البيترزا

هبة تشكيل عجينة البيترزا

(توجد عدة طرق لتشكيل عجينة البيترزا)

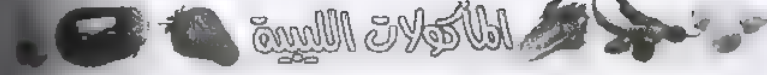
- تشكيل العجينة باليد داخل صنية عميقة.

طريقة التحضير:

- بعد القيام بعجن البيترزا يتم تشكيلها علي هيئة كرة.
- نضعها في إناء مدهون بالزيت من جميع الجوانب.
- نغطي الإناء جيداً ونضعه في مكان دافئ حتى يحدث التخمر وتكون لمدة $\frac{3}{4}$ ساعة.
- ندهن صنية الفرن بالزيت جيداً ثم قومي بوضع العجينة التي علي شكل كرة داخل الصنية ثم يتم تركها لمدة 10 دقائق.
- يتم فرد العجينة باستعمال كف اليد وأطراف الأصابع لتغطية أسفل الصنية تماماً.
- تترك العجينة داخلها لمدة 20 دقيقة.
- يتم الحشو والتجميل.

تشكيل عجينة البيترزا المسطحة باستعمال النشابة:

- نرش الدقيق علي قطعة من الرخام الناعم ونضع عليها كرة العجين.



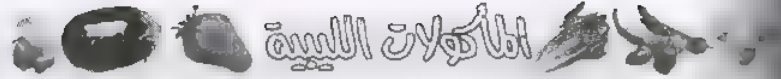
اكلات الكسكسي الكسكسي السادة

المقادير:

- 1 $\frac{1}{2}$ ك من الدقيق مع $\frac{1}{2}$ ملعقة من الملح.
- $\frac{1}{2}$ كوب كبير من السمن و ماء للعجن

طريقة التحضير:

- ننخل الدقيق جيداً ثم نرشه بقليل من الماء ويدعك براحتي اليد وأستمر في ذلك حتى يصير الدقيق علي هيئة كرة صغيرة.
- نفرك الدقيق المرشوش بالماء حتى تصير كرات صغيرة ننزل من المنخل.
- يوضع الدقيق المكور في المصفاة.
- نوضع المصفاة فوق حلة مملوء بالماء (يوجد في الأسواق الآن حلة الكسكسي وهي عبارة عن حلة مكونة من جزئين السفلي مملوء بالماء والعلوي مصفاة يوضع بها كرات الدقيق) ويرفع علي النار ويترك عليها لمدة نصف ساعة حتى يتم تسويته علي بخار الماء وبعد أن نرفعه عن النار نقوم بفركه فركاً جيداً بالسمن ويمكن إضافة الطبخة المحببة اليكم إليه قبل التقديم حسب الرغبة، ويمكن أن يقدم هكذا سادة.



تشكيل البيتزا المحشو المغطاة

- نضع الطبقة السفلي من العجينة داخل الصينية العميقة ثم يتم حشوها بالحشو المعد.
- نفرّد القطعة الثانية للعجينة ثم نضع العجينة المفرودة علي الحشو ثم نضغط أطراف العجينة مع بعضها لكي تضمني التصاقها.
- نعمل فتحة في العجينة العلوية بعمق لتسمح بخروج البخار أثناء الطهي.
- نخبز في فرن درجة حرارته مرتفعة لمدة 20 دقيقة حتى يصفر لونها.

طريقة تقطيع البيتزا للتقديم:

- عند خروج البيتزا من الفرن، يجب أن تتقل إلى لوحة خشبية للتقطيع.
- تقطع البيتزا بواسطة سكين حادة، وتقدم ساخنة.

الطرق المختلفة لعمل البيتزا

المقادير:

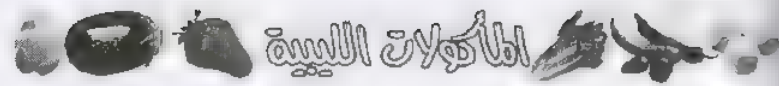
- ½ كوب من الماء الدافئ.
- 1½ كوب من الدقيق.
- ½ ملعقة كبيرة من الخميرة الجافة.



- يتم تبطيطها باستعمال كف اليد ويتم تشكيلها علي هيئة دوائر.
- نفرّد العجينة باستعمال النشابة الخشبية المدهونة باليد حتى يصل سمك العجينة إلى 5 ملليمتر.

تشكيل العجينة الرقيقة المسطحة.

- نلت كرة العجين لمدة لا تزيد عن دقيقة.
- نضع العجين علي سطح مرشوش بالدقيق.
- يتم تشكيلها علي هيئة قرص سميك ثم يتم رش الحواف رشة خفيفة بالدقيق.
- يتم تبطيط العجين في الوسط إلى الأطراف.
- ضعي إحدي كفي يديك علي سطح العجينة ثم ارفعي الحواف الأخر من العجينة إلى أعلى باليد الأخرى ثم نجذب العجينة بحرص من المنتصف وتفرّد حتى تصبح رقيقة مع رشها بقليل من الدقيق حتى لا تلتصق العجينة.
- نعمل حافة رقيقة حول العجينة بوضع إحدي اليدين علي حافة العجين، وبالضغط باليد الأخرى إلى الخارج في اتجاه اليد التي علي الحافة، ثم تستمر هذه العملية حول العجين كلها.
- نوضع علي صاج مدهون بالزيت ثم تملأ بالحشو وتوضب داخل الفرن لتخبز.



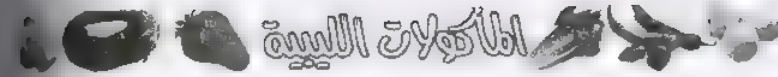
طريقة اخري لعمل البينزا.

المقادير:

- 1½ كوب من الدقيق.
- 1½ ملعقة من السمن.
- ملعقة صغيرة من الملح.
- بيضة.
- ½ ملعقة كبيرة من البيكنج بودر.
- ¼ ك من اللبن الطازج.

طريقة تحضير العجينة:

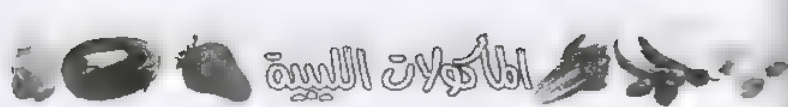
- نخلط الدقيق و الملح و البيكنج بودر جميعاً في إناء.
- نصنع تجويف في وسط الدقيق.
- نضع في تجويف الدقيق السمن والبيض.
- نضيف اللبن تدريجياً لنتم عملية العجن حتى نحصل علي عجينة مرنة وناعمة.
- نتركها في مكان بارد لمدة نصف ساعة ثم نلفها باستعمال ورقة الزبد المدهونة بالزيت.
- ندهن صنية الفرن ونفرد العجينة داخلها.
- يتم حشوها بالحشو المعد لها، توضع في أطباق التقديم وتقدم ساخنة.



- ملعقتين كبيرتين من الزيت.
- ½ ملعقة كبيرة من سكر الخشن

طريقة التحضير:

- يضاف السكر إلي الخميرة البيرة وتقلب جيداً بالملعقة حتى تصبح سائلة.
- نضيف إليها الماء الدافئ.
- نترك الخميرة في مكان دافئ حتى تتخمر وستلاحظين أنها ارتفعت قليلاً وظهرت بعض الفقاعات علي سطحها.
- نقوم بتجهيز إناء عميق ويتم وضع الدقيق وليس كله بل أمر ما يعادل ملعقتين من الدقيق، وباقي الدقيق يوضع مع الملح نقوم بصنع تجويف في المنتصف، ثم نصب داخل هذا التجويف خليط الخميرة، ثم يقلب جيداً حتى يمتزج الدقيق بالخميرة، ونجد أن العجينة قد بدأت في التماسك.
- نفرد العجينة علي سطح ناعم مرشوش بالدقيق، ثم نبدأ بعملية لت العجينة مع دهن الينين بالدقيق.
- نقوم بالضغط علي العجينة لأسفل باستعمال باطن الينين.
- نرفعها إلي الأمام ثم نثنيها علي بعضها مرة ثانية، ثم نرد ربع دورة.
- نكرر العملية حتى تصبح العجينة ناعمة ومرنة.
- نترك العجينة لبعض الوقت ولنقل ¾ ساعة قبل استعمالها.



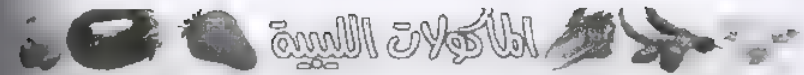
طريقة اخري لحشو البيتزا

المقادير:

- ½ ك جرام من الطماطم.
- ½ فنجان من الطماطم المخلوطة.
- 3 قرون من الفلفل الأخضر.
- ¾ كوب من الماء.
- ½ ملعقة من الزيت.
- ثوم + ملح.

طريقة التحضير:

- نقلي الثوم في الزيت على نار هادئة حتى يتحول لون الثوم للأصفر الذهبي.
- نضع ½ فنجان من الطماطم المعجونة.
- نضع باقي الطماطم المبشورة ثم نضع كل من الماء والملح حتى تتضج.
- نضع الفلفل بعد تقطيعه إلى دوائر.
- نضيف إليها الثوم والقليل من البهارات. لتصبح جاهزة لوضعها على عجينة البيتزا.



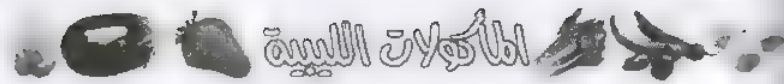
طريقة اخري للبيتزا

المقادير:

- ½ ك من الدقيق.
- ماء دافئ للعجين.
- ¼ فنجان من الخميرة.
- ¼ فنجان من السكر.
- ¼ فنجان صغير من الليمون + بيضة.
- ¼ فنجان اللبن + ذرة ملح.
- زيتون أو تفاح.

طريقة التحضير:

- نعجن الدقيق مع الزيت والملح والبيض والليمون والبر والماء الدافئ ويتم عجنهم معا جميع عجنا جيدا ونتركها حتى يحدث لها تخمر.
- نضع العجينة في طواجن صغيرة ونترك أيضاً نفس الفترة التي تركت فيها العجينة للتخمر.
- يتم تحميل سطحها بالصلصة مع إمكانية وضع زيتون وتفا.
- نضعها في الفرن ونترك حتى تنضج.
- نقطعها إلى مربعات أو مثلثات.
- نوضع في أطباق التقديم وتقديم ساخنة.



- يتم خفق 5 بيضات مع عصير الليمون ونضيف كوب دقيق عليهم مع الاستمرار في الخفق حتي تصبح غليظة القوام.
- ندهن الطاجن المعد، ويغمس كل طرف من البطاطا بخليط البيض المخفوق.
- نرص نصف مقدار البطاطا في الطاجن بعناية وبطريقه جميلة.
- نضع اللحم المفري علي البطاطا ونضع الباقي من البطاطا فوق اللحم المفري.
- يتم وضع شرائح الجبنة والزيتون ويتم خفق الباقي من البيض بإضافة البهارات ثم يتم وضعها علي الوجه.
- يوضع الطاجن داخل الفرن لمدة 10 دقائق.
- اخرج الطاجن من الفرن واتركه كي يبرد وتقطع إلي مثلثات ويوضع في أطباق التقديم.

بيتزا البصل

المقادير:

- ½ ك من البصل.
- ½ كوب من الزيت.
- ¼ ملعقة شاي من الزعتر بعد طحنه.
- كمية مناسبة من سمك الأنشوجة.
- 5 حبات من الزيتون الأسود.



اكلات مختلفة للبيتزا بيتزا البطاطا

المقادير:

- 2 ك من البطاطا.
- ½ ك من اللحم المفروم.
- 8 بيضات.
- 2 كوب كبير من الدقيق.
- كيلو من البصل.
- ملعقة من الفلفل الأحمر.
- ½ كوب من عصير الطماطم.
- ملعقة من كل الملح والفلفل والبهارات.
- ليمونة.
- جبنة.
- زيت زيتون.

الطريقة:

- نضع اللحم في أناء مع قليل من الزيت المسخن ونقلب لينضج.
- نضيف البصل والطماطم والفلفل ونرفعها علي نار هادئة.
- نضيف الثوم والملح والبهارات ويترك الخليط حتى يبرد.
- نقشر البطاطا ونغسلها جيدا.
- نقطعها إلي دوائر رقيقة.
- نرشها بالملح ونقلي في الزيت.



- ½ فنجان من البقدونس المفري.
- ½ فنجان صغير من عصير الليمون.
- ½ فنجان صغير من الملح والفلفل و 5 حبات زيتون.

طريقة التحضير:

- نضع عصير الليمون والفلفل من شرائح الفلفل الأخضر علي التونة.
- نضع الملح والفلفل علي الطماطم لتتبلها ثم تصفي.
- نقطع البيض المسلوق إلي حلقات لتتبلها بالفلفل والملح.
- نفرّد العجينة ويتم تشكيلها بأي أطعمة أخرى.
- يتم رص العجينة في صينية أو صاج مدهون بالزيت دهناً خفيفاً.
- نضع صلصة الطماطم بالثوم علي العجينة.
- نضع التونة المتبلّة عليها.
- نقوم بتجميلها بوضع حلقات البيض، واستعمال شرائح الطماطم والزيتون في التجميل أيضاً، ثم رش الجبن الرومي المبشور عليها.
- نخبز العجين في الفرن.
- يتم وضعها في أطباق التقديم، وتقدم ساخنة.



- الملح.

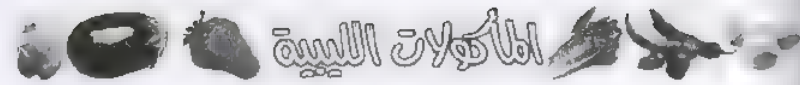
طريقة التحضير:

- نفرّد العجينة في الصينية المدهونة بالزيت.
- نقشر البصل ونقطعه علي شكل دائري.
- نضع البصل في الزيت علي النار لمدة 10 دقائق.
- يضاف الثوم إلي البصل والزعر المطحون والملح.
- تغطية الوعاء ثم يترك فترة لا تزيد عن ربع ساعة.
- نضيف خليط البصل والثوم فوق العجينة المفرودة في الصينية لكي يتم تغطيتها بصورة جيدة.
- ندخل الصينية في الفرن لمدة نصف ساعة.
- بعد التأكد من نضجها أخرجها من الفرن ثم نضع الزيتون في وسطها.

بيترزا التونة

المقادير:

- علبة تونة كبيرة.
- ½ ك من الطماطم.
- ½ كوب من صلصة الطماطم المحلوطة بالثوم.
- ½ كوب من الجبن الرومي المبشور.
- 3 بيضات مسلوق.
- 3 قرون من الفلفل الرومي.

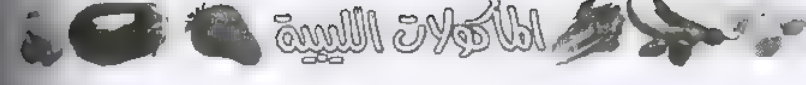


- نرفع السمك من الماء، ثم نفرعه كل من الجلد والشوك.
- نضيف المسطردة وعصير الليمون والكرفس المفري إلى السمك الذي تم سلقه ثم نضع عليهم الفلفل والملح.
- نقطع الطماطم إلى شرائح ونضعها في مصفاة ونرش عليها ملح حتى نتخلص من الماء الزائد.
- نقطع البيض المسلوق إلى حلقات لتتبيله بالملح والفلفل.
- يفرد العجين وتشكيلها بأي شيء ثم نضعها في صاج مدهون.
- نضع فوق عجينة البيترزا صلصة الطماطم بحيث تكون طبقة رقيقة.
- نضع عليها السمك المتبل، ونجملها بواسطة الزيتون الأسود وشرائح الطماطم وحلقات البيض ثم نرش الزبد عليها.
- نخبزها في الفرد، ثم بعد التأكد من النضوج نضعها في طبق التجميل لتقديمها ساخنة.

بيترزا السردين

المقادير:

- 2 كيلو من سمك السردين.
- ½ ك من الطماطم.
- ½ كوب صغير من صلصة الطماطم.
- قرنين من الفلفل الرومي والفلفل الأحمر.



بيترزا السمك

المقادير:

- ½ ك من السمك.
- ملعقة كبيرة من صلصة الطماطم.
- ملعقة من عصير الليمون.
- ½ ملعقة كبيرة من السمن.
- بيضة مسلوقة.
- بصلة.
- ½ ملعقة كبيرة من الكرفس المفري.
- بقونس أو أوراق الخس.
- ملح وفلفل.
- ½ ملعقة كبيرة من المسطردة.
- 5 حبات زيتون منزوعة النوي.

طريقة التحضير:

- ينظف السمك جيداً بالملح والليمون.
- ينقع السمك بالماء في إناء.
- نضع عليه الملح والفلفل وعصير الليمون بنصف المقدار الذي احضرته وأيضاً نضع بصله مقطعة إلى شرائح رقيقة والقليل من الكرفس.
- نترك الماء فترة لا تزيد عن 6 دقائق وذلك حتى يكون السمك نصف ناضج.



• ½ ك من الطماطم.

• 1 فنجان من الكرفس المفري.

• ½ ملعقة كبيرة من المستردة.

• بصلة متوسطة الحجم.

• عس لبتزا.

• قرن فلفل .

• ملعقة من عصير الليمون.

• أوراق الخس والبقدونس.

• خمس زيتونات من الزيتون الأسود.

طريقة التحضير:

• غسل الجمبري ونقشره ونزاع رأسه.

• نقطع البصل إلى شرائح رقيقة ونضيف إليه عصير الليمون.

• نضيف إليه الكرفس المفري والمستردة لتتبيله بالملح والفلفل

ونتركه ½ ساعة.

• نقطع الفلفل والبيض المسلوق إلى حلقات.

• نشق الزيتون إلى نصفين ونزاع النوي مع الاحتفاظ بالشكل

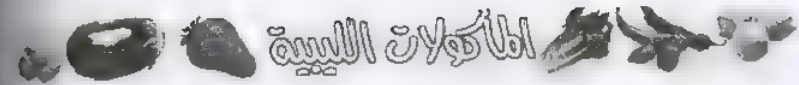
الدائري لتصف الزيتونة.

• نفرد العجينة ونشكلها إلى أشكال دائرية ونرصها في صاج

مدهون بالزيت. ونرص الجمبري على العجين ثم نجمل

سطحها بحلقات البيض والطماطم والزيتون ونرش السطح

بالقليل من السمن.



• 5 ملعقة كبيرة من البقدونس المفري.

• ½ كوب صغير من عصير الليمون.

• جبن رومي، زيتون الأسود.

طريقة التحضير:

• يغسل السردين من الداخل والتخلص من الملح الزائد.

• نقطع الطماطم إلى شرائح ونتبّلها بالملح لتتخلص من الماء الزائد.

• نقطع الفلفل الرومي إلى شرائح.

• نخلط السردين مع الفلفل الأحمر مع عصير الليمون

والبقدونس المفري.

• نفرد العجينة.

• نرص العجين في صاج، ونضع عليها صلصة الطماطم.

• نضع خليط السردين ثم نقوم بتجميلها بشرائح الطماطم

والفلفل الرومي والزيتون الأسود، ونرشها بالزيت.

• نضعها في الفرن لتخبز، وتجل بأوراق الخس أو البقدونس.

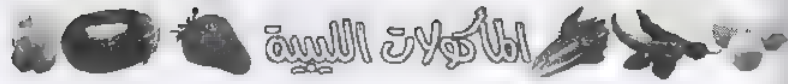
بيتزا الجمبري

المقادير:

• ½ ك جمبري.

• ملعقة من الزيت وتكون كبيرة.

• بيضة مسلوقة.



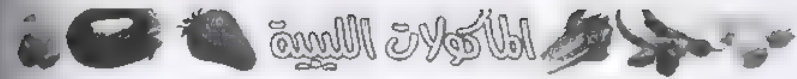
بيتزا بالجبن الأبيض

المقادير:

- ¼ ك من الجبن الأبيض.
- ملعقة صغيرة من السمن.
- ملعقة صغيرة من البقدونس المفري.
- ملعقة صغيرة من النعناع.
- ملعقة صغيرة من صلصة الطماطم وبيضة مسلوقة.
- ثمرة من الطماطم وقص ثوم مفري
- زيتون أسود وبقدونس.

طريقة التحضير:

- يوضع البقدونس المفري في إناء. ونضيف إليه الجبن والنعناع بالإضافة إلى صلصة الطماطم ويقلب جيداً.
- تقطع البيضة المسلوقة حلقات لتبليها بالملح والفلفل.
- تقطع الطماطم بعد تقشيرها إلى حلقات وتبليها بالفلفل والملح ونضعها في مصفاة لتتخلص من ماء زائد أو بذور.
- نفرّد العجينة في صينية مدهونة بالسمن.
- يضاف طبقة من الخليط ونجملها بحلقات البيض والطماطم والزيتون الأسود مع قليل من السمن.
- نضعها في الفرن حتى نحصل على إحمرار لوجها.
- تقدم بعد إخراجها من الفرن ويتم تجميلها باستعمال ورق البقدونس.



- نضعها في الفرن وبعد التأكد من النضوج تخرج من الفرن لتجميلها بواسطة البقدونس وورق الحس.

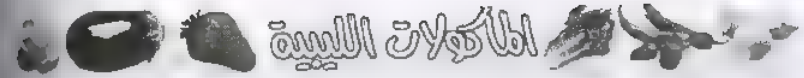
البيتزا بالجبن الرومي

المقادير:

- ¼ ك من الجبن الرومي.
- ¼ كوب من السمن.
- عجينة البيتزا.
- ¼ كوب من الزعتر.
- ¼ كوب من الزيتون الأسود.
- فلفل رومي.

طريقة التحضير:

- صاع الجبن الرومي مع الزعتر والسمن ونقلب هذا الخليط جيداً.
- نقطع الفلفل شرائح رفيعة ونضيفها إلى الخليط.
- نفرّد عجينة البيتزا في صاج مدهون بالسمن.
- نفرش طبقة من خليط الجبن الرومي على العجينة ونوزع جيداً.
- ويتم وضع الزيتون الأسود وشرائح الفلفل الرومي للتجميل.
- ونضعها في الفرن حتى يحمر وجهها ثم يتم إخراجها وتوضع في أطباق التقديم، وتقدم ساخنة.



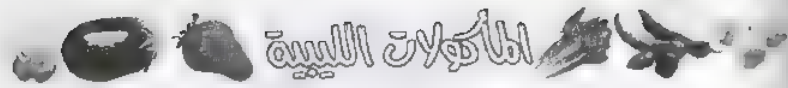
أكلات العجة المختلفة عجة البصل

الطقادير:

- ½ حزمة من البصل الأخضر.
- ¼ حزمة من البقدونس.
- ¼ حزمة من الكسبرة.
- ¼ حزمة من الشبث.
- ½ ملعقة صغيرة من كل من البهارات والملح.
- ¼ كوب كبير من الدقيق.
- قليل من الماء.
- ثلاثة فصوص من الثوم.
- بيضتان.

طريقة التحضير:

- نخلط البصل مع قليل من الماء.
- يضاف البقدونس والكسبرة والثوم والشبث ليخلط مع البصل.
- يخفق البيض مع الليمون خففاً جيداً ويضاف علي الخليط السابق.
- يضاف إليهم الدقيق معه البهارات بالتدريج، ويوضع الجميع في طاجن ويتم دهنه بالزيت والدقيق.
- يدخل الفرن لمدة 10 دقائق ثم يخرج من الفرن ويترك حتى يبرد، وبعد التقطيع يوضع في أطباق التقديم ساخن.



العجة باللحم

الطقادير:

- ½ كوب كبير من الدقيق.
- ½ ربة بصل اخضر بمعدل بصلتين.
- ملعقة صغيرة من البهارات.
- ملعقة صغيرة من الملح.
- القليل من اللحم.
- ربة بقدونس ونفس القدر من الكسبرة.
- 4 فصوص من الثوم.
- ¼ ك من البطاطا.
- ½ ملعقة من عصير الليمون.

طريقة التحضير:

- تغسل البطاطا وتغشر وتقطع إلي مكعبات.
- تقطع اللحم قطع صغيرة.
- تقلي البطاطا في الزيت لمدة خمس دقائق، ثم تصفي.
- تقلي اللحم في الزيت لمدة خمس دقائق، ثم تصفي.
- يقطع البصل إلي مكعبات، وقومي بفرم البقدونس والكسبرة ويتم قليهم جميعا في الزيت ثم يصفى.
- يخفق البيض في طبق عميق مضاف إليه عصير الليمون والبهارات مع الاستمرار في الخفق ثم يضاف الدقيق تدريجياً مع الملح.

الماكولات اللذيذة

- يوضع اللحم والبقدونس والبصل والبطاطا والكسبرة والثوم علي البيض المخفوق.
- يتم خلط المقادير السابقة جميعها خلطاً جيداً، ثم يتم وضعها في طاجن متوسط العمق والحجم ويكون مدهون بالزيت والدقيق.
- يتم وضعه في الفرن لمدة 15 دقيقة .
- عندما تتضح يتم تقطيعها وبعد أن تبرد، ويمكن تناولها ساخنة.

...

دجاج في الفرن

المقادير

دجاجة مقطعة - بصلة - 4 قصوص ثوم - 4 جزرات مقطعة الي حلقات
- 2 طمطم - قليل من الفلفل الاسود - 4 حبات بطاط مقطعة الي حلقات
فلفل اخضر حلو - بهارات - قليل من الملح - قليل من الليمون

الطريقة

نطح الثوم مع حبة طمطم والماء في خلاط - ضيف الخلطة السابقة الي الدجاج مع صفة الفلفل الاسود والليمون واسهر - يسق الدجاج مع خلطة السابقة - نضع في صحن التقديم خلطي الحطونتين السبقين ونضعهم في الفرن حتى يحمر الدجاج - في بقاء اخر، نسلق البصل والجزر والبطاطا والفلفل الأخضر .



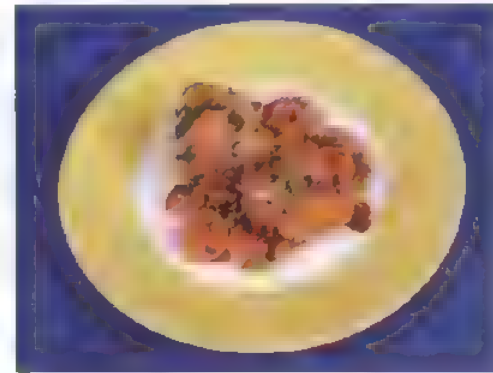
دجاج بالتوابل

المقادير

دجاجه منزوعة العظم ومقطعه - ملعقة صغيرة فلفل احمر - ملعقة صغيرة
ثوم مهروس - نصف كوب بصل مفروم - عذبة حليب رنبو - ملعقة
صغيرة فلفل اسود - ثلث كوب من البقسماط - 3 ملاعق كبيرة زبد -
نصف كوب نقي - 3 ملاعق كبيرة زيت - نصف كيلو طماطم مبشورة
ومقطعه - ربع كوب بقدونس مفروم - ملح حسب الرغبة .

الطريقة

اخلطي الحليب مع البيض واتقي قطع الدجاج في الخلطة لمدة ساعتين -
اخلطي البقسماط والملح والفلفل والدقيق - غطي قطع الدجاج بمخلوط
الخبز المطحون وتركه جانباً - ضعي الزبد والزيت في قدر على نار هادئة
ثم أضيفي الفلفل والبصل والثوم وحركيه لمدة 6 دقائق - سخني الزيت
وأضيفي قطع الدجاج على نار متوسطة حتى تحمر - ضعيه على نار
متوسطة مدة ربع ساعة - أضيفي الطماطم واخلطه الفلفل وضعيها لعشرة
دقائق أخرى على النار - زينه بالبقدونس وقميه سلخنا مع الأرز وسلطة
الحضر



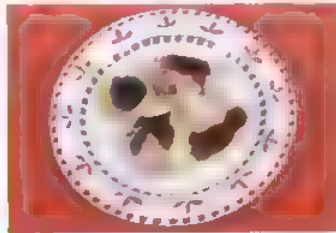
برياني الدجاج في الفرن

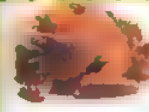
المقادير

دجاجه منزوعة العظم ومقطعه - كوبان ونصف أرز - بصلتان كبيرتان -
فصان ثوم مفروق - ربع ملعقة شاي فلفل احمر - ملعقة شاي كمون مطحون
- شريحة زنجبيل مبشورة - ملعقتين شاي ملح - 6 ملاعق طعام زيت -
4 ملاعق طعام طحين - 5 ملاعق طعام زيادي - ملعقة طعام عصير ليمون
- 4 ملاعق طعام ماء - 1/2 ملعقة شاي دارسين - نصف ملعقة شاي -
زكم مطحون - نصف كوب لوز .

الطريقة

يغسل الأرز جيداً ثم ينقع في ماء لمدة ساعة - يسلق في ماء مملح معه كركم
ويصفى - تقطع بصله ولحده إلى أرباع وتوضع مع بعض الماء في خلاط
كهربي وتخفق - يرفع البصل جانباً وتحمر فصوص اللوز في نفس الزيت وتجفف
مع البصل على ورق نشاف - يوضع الطحين في طبق وتضاف إليه ملعقة شاي
ملح والفلفل الأحمر والكمون ويخلط - تقب قطع الدجاج في خليط الطحين ثم
تحمري في زيت عذير ورفقاً - يوضع اللحم بعدد في سلخنا في ماء
واسع وتحمر على نار هادئة ثم يضاف إليها الزيادي - بالتدريج وعصير ليمون
و- 4 ملاعق ماء - تضاف إليها قطع الدجاج المحمرة ويغلى الإناء ويترك على
نار هادئة لمدة 15 دقيقة - يسخن باقي الزيت وتحمر فيه البصلة النقية بعد
تقطيعها إلى شرائح - قبل رفع الإناء عن النار يضاف لدارسين ويقب الخليط
قليلاً - يدهن قاع قالب فرن وينثر عليه ربع مقدار الأرز المسلوق - يغطي الخليط
الدجاج ثم يضاف باقي مقدار الأرز المسلوق ويشرط سطحه بالبصل
واللوز المحمر - يخبى جيداً بورق الألمنيوم ويوضع في فرن متوسط
الحرارة لمدة 35 دقيقة - عند التقديم يقب الأرز مع خليط الدجاج قليلاً .





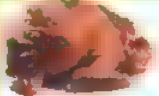
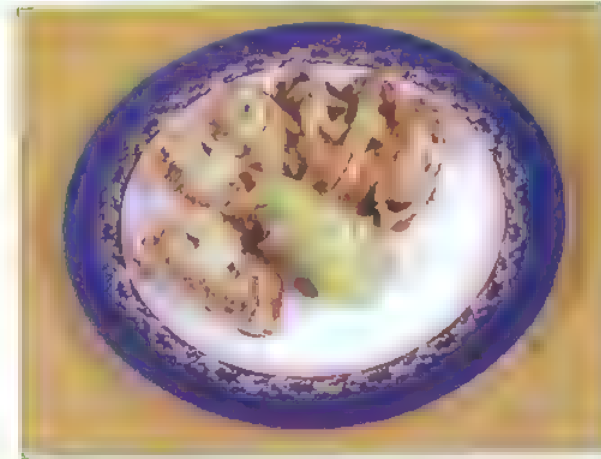
محشي السليس بالدجاج

المقادير

سليس ابيض طازج - جزر + كوسة + بصل + بطاطا (مبشورة) - بيض
- دجاج بدون عظم بقسمط .

الطريقة

كل حبه من التوست المحشي توضع في البيض ثم في القسماط (الخبز المطحون) ثم تحمر في المقلاة - تأخذ كل حبيبتين من السليس ويوضع على بعض ثم تقطع من الوسط بكلس بشكل دائري - تفور الدجاجة وينزع منها العظم وتفتت إلى قطع صغيرة - ييشر كل من (بطاطا + بصل + كوسة + جزر) في الأول بوضع البصل في المقلاة في زيت حتى يحمر لونه - ويضاف الباقي عليه بالإضافة الدجاج - توضع البهارات مع الملح حسب الرغبة على الخليط وتترك حتى التضج على نار متوسطة مع استمرارية التحريك - يحشى السليس بالخليط.



قطع التوست بالدجاج

المقادير

1 صدر دجاج مسلوق ومقطع قطع صغيرة - علب مشروم مقطع متوسط الحجم - علب قير أو كوب كريمة - 1 علب جبن صغير الحجم - بصل
متوسطة مفرومة - كيمس توست فرنسي - بهارات، كمون - فلفل أسود - ملح حسب الرغبة .

الطريقة

بحمر البصل في زيت خفيف حتى يصفر لونه - يضاف إليه الدجاج المسلوق ويقلب الجميع معاً - يضاف إليه المشروم ويقلب معاً على نار هادئة وتوضع قطعة معدنية تحت القدر حتى لا يحترق - يلين الخليط بقليل من ماء المشروم (1/2 شجان).

لعمل خلطة الكريمة: يخلط القير أو الكريمة مع الجبن معاً جيداً - بعد ربع ساعة من تجلس الخليط توضع عليه خلطة الكريمة - يترك الخليط لمدة ربع ساعة على نار هادئة جداً ثم يطفئ - تقطع أطراف التوست وتوضع قطع التوست في فرن متوسط الحرارة لمدة (10 دقائق) (نار من الأعلى) خفيفة جداً - تخرج قطع التوست من الفرن ويضاف إليها الخليط وترش بالموزيريلا وتدخل الفرن مرة أخرى نار من الأعلى إلى أن يصفر لون الجبنة وتاكل بصحة وعافية.



صينية الدجاج والبطاطس

المقادير

كيلو غرامات من البطاطا - نصف كوب حليب كامل النسم - ملح وفلفل ابيض - ملعقتان متوسطتان من الزيت - بيضه مخفوقة - صدور دجاج مخليه وسلوقة ومفرومة - خضره للتجميل - بقسماط .

الطريقة

نقشر البطاطا وتغسل ثم تقطع إلى مكعبات ثم تسلق في ماء به ملح ثم تصفى وتتبلى - يضاف إليها الحليب والزبد والبيضة وترفع على نار هادئة مع التقليب المستمر - تترك حتى تبرد ثم تفرد نصف الكمية في صينية فرن ويضاف إليها الدجاج المفروم ثم يغطى بالكمية المتبقية من البطاطا - ينثر على سطحها البقسماط الناعم ويزج في فرن لمدة ساعة إلا ربع - تجميل بالخضرة وتقدم دافئة .



شاورما الدجاج

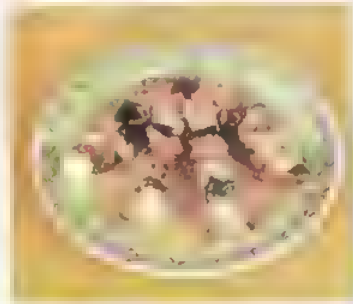
المقادير

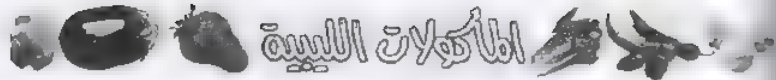
لحاجة مسلوقة ومقطعة إلى شرائح صغيرة - 2 بقونوس مفروم - 2 ملعقة زيت نباتي - بصل أحمر مقطع إلى شرائح صغيرة - طماطم مقطعة إلى شرائح طويلة - مخلل خيار مقطع إلى شرائح صغيرة - بطاطس مقطعة بالطول ومقلية - خس مقطع إلى شرائح طويلة - خبز أي نوع - صلصة الطحينة - 4 ملاعق طحينة بيضاء - ثلث كوب ماء - غليه روب 180" غرام" - 5 فصوص ثوم .

الطريقة

للتحضير اللحمة: نضع الزيت في مقلاة - نضع الدجاج والبصل المقطع إلى شرائح والبقونوس على النار - نضع الملح والفلفل الأسود وتحمرة قليلا إلى أن يصبح كثة مشوي ثم نرفعه من على النار ونضعه جانباً .

للتحضير الطحينة: نضع في الخلاط الطحينة والروب والماء والثوم ونخلط في الخلاط إلى أن يصبح صلصة متوسطة الكثافة ونضعها جانباً - طبع تكون مجهزة البطاطس المقلية في طبق والشاورما في طبق ومخلل الخيار في طبق والخس والطماطم في طبق - نضع الخبز وتحشية بكل هذه الأشياء ونضع غليه الصلصة ثم نلفها بالورق الأبيض .





عجة البطاطا

المقادير:

- 2 كوب من الدقيق.
- كيلو من البطاطا.
- 7 بيضات.
- ½ راس ثوم.
- ¼ ك من اللحم المفروم.
- 2 ملعقة كبيرة من الكسبرة والبقدونس المفري.
- ملعقة كبيرة من الملح إن لزم الأمر.
- ملعقة كبيرة من كل من البهارات ومعجون الطماطم.
- ملعقة كبيرة من عصير الليمون.
- ½ ملعقة من الفلفل الاحمر.

طريقة التحضير:

- تقطع البطاطا إلى دوائر ثم تسلق.
- نخلط البيض مع الليمون، ثم نضع الطماطم والفلفل والملح والبهارات مع الاستمرار في الضرب بحيث يخلط المزيج مع بعضه خلطاً جيداً.
- يضاف الدقيق بصورة تدريجية إلى الخليط.
- يلي إضافة البقدونس والبصل والثوم والكسبرة مع الاستمرار في التقليب.
- يضاف اللحم المفري إلى الخليط مع الاستمرار في التقليب.



أفخاذ الدجاج المحشية

المقادير

كوبان ونصف دقيق - ملعقة خميرة فورية - ملعقة بيكنج بودر - بيضتان - نصف كوب ماء - للعجن - بطاطس - بقسماط - زيت للقلي .

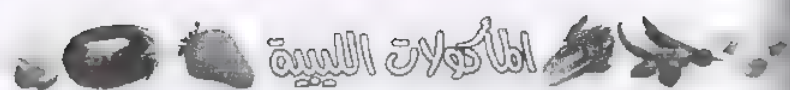
الحشوة

دجاج مملوق ومقطع إلى قطع صغيرة ومحمصة في لبصل والثوم والفلفل مع البقدونس .

الطريقة

يخلط الدقيق مع البيكنج بودر - توضع بقية المقادير في خلاط مع نصف مقدار الماء وتخلط ثم تعجن بالدقيق - بعد أن تلتصق العجينة تترك لمدة نصف ساعة - تكرر العجينة وتقطع إلى مربعات ثم توضع الحشوة في الوسط والبطاطس على زوايا - تلف العجينة على شكل أفخاذ الدجاج ولا بد من لف العجينة بالبطاطس والعجين ثم تغطى بالبيض والبقسماط ثم يفرغ في الزيت.





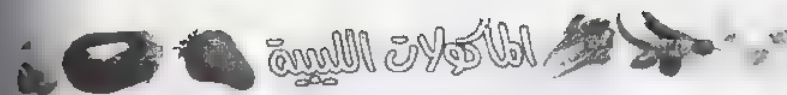
الكلان اخري شهية البسموسة (عجينة اللحم)

المقادير:

- كوب كبير من اللبن دافئ.
- كيلو من الدقيق.
- واحد ونصف كوب من الزيت.
- ملعقة كبيرة من البيكنج بودر.
- ½ كوب صغير من عصير الليمون.
- 2 بيضة.
- ذرة ملح.
- ½ ك لحم مفري.

طريقة التحضير:

- يتم عجن الدقيق بالزبد مضاف إليه عصير الليمون واللبن.
- وذرة الملح في إناء.
- يضاف اللبن مع استمرار العجن.
- عندما تكون لينة تترك لمدة 15 دقيقة.
- نحول العجين إلي كرات صغيرة ونرش عليها الدقيق ثم نفردها بواسطة النشابة.
- يتم تقطيع دوائر منها ويتم حشوها باللحم المفروم.
- ندهن السطح باللبن ونرش بالسمن، وترفع علي النار وتقلي في الزيت.



- يدهن طاجن بالزيت ويضع فيه نصف مقدار الخليط.
- يتم وضع البطاطا علي هيئة دوائر في منتصف الطاجن ثم يتم وضع باقي الخليط علي البطاطا.
- توضع في الفرن لمدة 25 دقيقة ثم تترك حتى تبرد ثم تقدم.



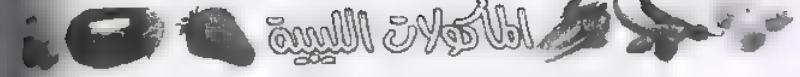
الاسفونشاش اللببة

المقادير:

- ¼ ك من اللبن.
- كوب ماء دافئ.
- ½ ك من الدقيق.
- ملعقة كبيرة من السكر.
- ½ ملعقة كبيرة من الملح.
- كوب من الزيت.
- سمسم.
- كوب من الخميرة البيرة.

طريقة التحضير:

- يقوم بعجن الدقيق والخميرة والسكر في الزيت والماء الدافئ ونتركه ليتخمر.
- يقطع العجين إلى أصابع.
- يدهن وجه العجين باللبن ثم رش السمسم ويوضع في الفرن حتى ينضج.



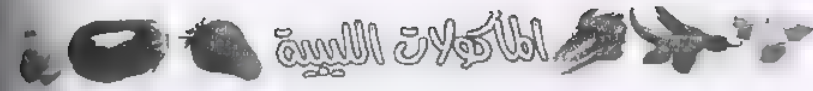
البزيم

المقادير:

- 5 أكواب من الدقيق.
- ½ ك من اللحم.
- هريسة ليبي.
- سمن.
- الملح والفلفل.
- بصل.

طريقة التحضير:

- تقطع اللحم قطع صغيرة ثم تسلق.
- نضع السمن على النار حتى يقدح ثم يتم وضع اللحم على السمن ثم تضاف الهريسة الليبي وتترك بعد النضوج.
- نخل الدقيق ونخلطه بالسمن والماء.
- يضاف الملح والفلفل.
- يرفع على النار حتى ينضج.
- يوضع الخليط في طبق للتقديم ثم يزين بقطع اللحم الذي تم تحميرها في السمن.



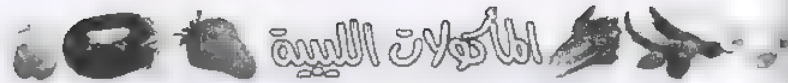
سندونش عيش البلبل

المقادير:

- كيلو دقيق.
- كوب لبن مذاب فيه الخميرة.
- ½ كوب من الزيت.
- ½ كوب لبن لدهن السطح وثررة ملح.
- زيتون اسود.

طريقة التحضير:

- يتم وضع خلط الدقيق مع الزيت والملح.
- نعجن الدقيق والماء والخميرة.
- نتركها حتى تخمر.
- اعيد العجين مرة أخرى.
- تقطع العجين علي شكل أصابع.



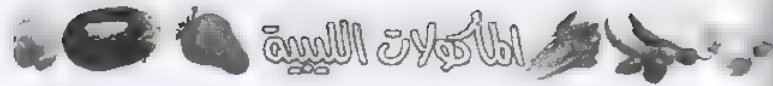
اكلان الارز الارز اطبوخ بالخلطة

المقادير:

- ¾ ك من الارز النظيف.
- حزمة من البقدونس والشبت.
- ملعقة كبيرة من الملح.
- ملعقة صغيرة من البهارات.
- ملعقة زيت الزيتون.
- 10 فصوص كبيرة من الثوم.
- ثمرة طماطم.
- ملعقة كمون.
- 3 ثمرات من البصل.
- اوراق نعناع + قرفة.
- واحد ونصف ملعقة صلصة.

طريقة التحضير:

- يغسل الأرز جيداً حتى نتخلص من أي شوائب عالقة به، ثم يخلط الأرز ويضاف إليه الملح والبقدونس والشبت والنعناع والفلفل والكمون والبهارات والثوم والصلصة والقرفة.
- يتم وضع الخليط بعد تقليبهِ جيداً في مصفاة فوق إناء يكون به ماء ساخن (حلة الكسكسي وهي متوفرة بالاسواق)، ونقوم بتغطيه الإناء.



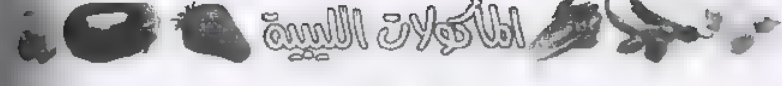
طريقة التحضير:

- يغسل البصل بعد تقشيريه ويقطع شرائح ويضاف إلى الزيت.
- يقطع اللحم الضأن ويتم وضعه في الإناء الذي وضع فيه البصل.
- يضاف كل من الملح والفلفل والبهارات والكمون والفلفل الحار والحمص.
- يضاف إلى الخليط عصير الطماطم ثم يضاف كويين من الماء لتغطية الخليط ثم يترك.
- يضاف إلى الخليط الفلفل الأخضر ومعه الكوسة ثم يترك الخليط كله في إناء على النار حتى تتأكد أنه تم نضجه.
- ينظف الأرز جيداً ويترك لينضج على البخار ثم يقدم الأرز مع بعض القليل من المرق ويسقي بخلطة البطاطس والكوسة والبصل والحمص وترص قطع اللحم فوقه، ويقدم الطبق ساخناً.

الأرز بالزبيب واللوز واللحم

المقادير

- كوباً أرز مصري.
- ونصف ملعقة صغيرة حبهان مطحون.
- ونصف ملعقة من الزعفران، والبهارات، والقرفة.
- ربع كوب بصل مفروم.
- ربع كيلو لحم ضأن مفروم.

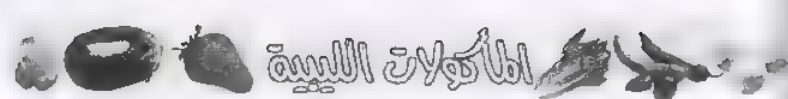


- نعمل تجويف يكون بمنتصف تلك المصفاة، وهذا له دور هام حيث سيقوم بتثريب البخار داخل المصفاء لتسهيل عملية التسوية حتى نحصل على نضج الأرز.
- يرفع من على النار ويوضع في طبق التقديم.

الأرز المطبوخ

المقادير:

- 1½ ك من الأرز.
- 1½ ك من اللحم الضأن.
- 6 ثمرات بطاطس.
- ¾ كوب صغير من زيت الزيتون.
- ملعقة صغيرة من الفلفل الأسود.
- 1½ ملعقة صغيرة ملح.
- 6 ثمار من قرون الفلفل الحار.
- ½ كوب صغير من عصير الطماطم.
- 1 كوسة.
- كيلو بصل.
- كوب حمص المنقوع في المياه.
- ملعقة فلفل + بهارات + قرقة.
- ثمرة قرع.



- نصف كوب صنوبر مقلي.
- ملعقة صغيرة ملح.
- نصف ملعقة صغيرة قرفة مطحونة.
- كوب أرز.
- كوبين ونصف ماء.

الطريقة

- قومي بغسل الأرز جيداً لعدة مرات، ثم صفيه تماماً من الماء.
- ضعي السمن في إناء على النار وضعي فيه البصل وقلبي حتى يحمر. ثم أضيفي اللحم والملح والقرفة وقلبي الخليط حتى ينضج اللحم.
- ضعي حبوب الفول فوق اللحم وقلبيها لمدة خمس دقائق.
- أضيفي الماء واتركيها على نار هادئة لمدة عشر دقائق.
- ضعي الأرز في الإناء وغطيه واطهي الخليط على النار لمدة خمس دقائق بعد الغليان. ثم خففي النار وتابعي الطهي لمدة عشرون دقيقة حتى يتبخر الماء.
- ضعي الأرز في طبق التقديم وقدميه ساخناً.

الأرز بالكاري والباريلاء

المقادير

- كوبان أرز.
- ملعقتا طعام كاري.
- كوب ماء.
- ربع كوب بصل مفروم.



- نصف كوب زبيب.
- ثلاث أكواب من مرققة اللحم.
- نصف كوب سمن.
- نصف كوب لوز مفشر.
- ملعقة صغيرة ملح.

الطريقة

- قومي بغسل الأرز عدة مرات واتفعيه بالماء الدافئ.
- حمري اللوز بالسمن حتى يصبح ذهبي اللون.
- ارفعي اللوز من السمن وأضيفي البصل المفروم وقلبيه على النار حتى يذبل.
- أضيفي اللحم المفروم إلى البصل وقلبيه على النار لمدة خمس دقائق. ثم أضيفي البهارات والملح والزبيب إلى اللحم وقلبي الخليط جيداً.
- أضيفي المرققة إلى اللحم واتركيه على النار ليغلي الخليط.
- صفي الأرز وأضيفيه إلى المرققة وقلبيه، ثم غطي الإناء واتركيه على نار هادئة لمدة ثلاثين دقيقة.
- ضعي الأرز في طبق التقديم وقدميه ساخناً.

أرز بالفول الأخضر

المقادير

- نصف كيلو لحم مفروم.
- نصف كيلو حبوب فول أخضر.
- ثلاث بصلات متوسطة مفرومة.
- ملعقتان كبيرتان سمن.

المأكولات الليبية

- ملعقتان صغيرتان ملح.
- نصف ملعقة صغيرة بهارات مطحون.
- كوبا أرز طويل.
- نصف كيلو لحم مفروم، ربع كوب صنوبر محمر.
- نصف كوب لوز مقشر ومحمر.
- بصلتان صغيرتان.
- حبة من كل من الحبهان وجوزة الطيب والقرنفل.

الطريقة

- قومي بقلي قطع الدجاج بالزيت حتى تحمر. ضعي قطع الدجاج في إناء مع البصلة ثم أضيفي إليها ملعقة صغيرة ملح.
- اغمري قطع الدجاج في الماء ثم أضيفي الحبهان والقرنفل وجوزة الطيب وعودان القرفة، ثم غطي الإناء واطهي الدجاج على نار هادئة مدة ثلاثين دقيقة حتى ينضج، ثم صفي المرق.
- اقلي اللحم المفروم مع الملح والبهارات والقرفة وقلبيها على نار هادئة حتى تنضج.
- أضيفي الأرز إلى اللحم وقلبي الخليط على نار هادئة لمدة ثلاث دقائق.
- خذي أربعة أكواب من مرق الدجاج الساخن وصبيه فوق الأرز. ثم أضيفي الفطر واطهيه في الإناء المغطى على حرارة مرتفعة لمدة خمس دقائق حتى يغلي ثم خففي الحرارة واتركيه لمدة عشرون دقيقة أخرى حتى يتبخر ماؤه.

المأكولات الليبية

- أربعة ملاعق طعام زبدة.
- ثلاث حبات طماطم حمراء مفرومة.
- كوبا حبوب بازلاء.
- حبثان فلفل أخضر مفروم.
- ملح و بهارات وفلفل أسود.

الطريقة

- ضعي الزبدة في إناء عميق على النار وضعي البصل والفلفل في الزبدة وقلبيهما لمدة خمس دقائق، ثم أضيفي الطماط وقلبي الخليط لمدة خمس دقائق أخرى.
- أضيفي الملح والبهارات والكاري والبازلاء ثم الماء إلى الخليط.
- قومي بغسل الأرز وصفيه ثم أضيفيه إلى الإناء وقلبيه جيداً ثم غطي الإناء واتركيه حتى يغلي ثم خففي النار واتركيه على نار هادئة حتى ينضج.
- ضعي الأرز في طبق التقديم وقدميه ساخناً.

أرز بالدجاج

المقادير

- كيلو ونصف دجاج مقطع إلى 4 قطع.
- عودا قرفة.
- ربع كوب زيت نباتي.
- ملعقتا طعام سمن.
- كوب فطر مسلووق.
- ملعقة صغيرة قرفة مطحونة.



- اعصري حبات الطماطم في الخلاط وأضيفيه مع الزبيب واللوز وثلاثة أكواب ماء إلى اللحم.
- غطي الإناء واتركيه على النار لمدة ثلاثين دقيقة حتى يغلي الخليط وينضج اللحم.
- أضيفي الأرز واخلطيه جيداً مع اللحم والبصل.
- بعد أن يغلي الأرز خففي النار واتركيه لمدة ثلاثين دقيقة أخرى.
- قومي بوضع الأرز ساخناً في طبق التقديم وقدميه ساخناً.

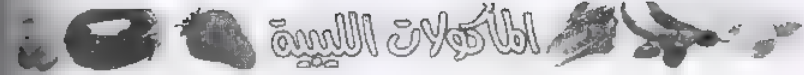
أرز بالجمبري

المقادير

- نصف كيلو جمبري مقشر.
- كوباً أرز طويل الحبة.
- ربع كوب بازلاء مجففة.
- ربع كوب لوز مقشر ومدقوق.
- نصف كوب بصل مقشر ومفروم فرماً ناعماً.
- فصاً ثوم مقشران ومهروسان.
- ربع كوب زيت نباتي.
- ملعقة صغيرة ملح.
- ملعقة صغيرة زعفران مطحون.
- ربع ملعقة صغيرة زنجبيل مطحون، وفلفل مطحون.

الطريقة

- قومي بتطهير الجمبري جيداً وصفيه من الماء.
- اغسلي الأرز لعدة مرات وصفيه من الماء تماماً.



- ضعي الأرز في طبق التقديم وضعي فوقه الدجاج المحمر وزينيه باللوز والصنوبر المقلّي وقدميه ساخناً.

الأرز البخاري

المقادير

- نصف كيلو أرز.
- ربع كوب بصل مقطع إلى شرائح.
- نصف كيلو طماطم.
- نصف كيلو لحم موزة.
- نصف كوب زيت.
- خمسة أعواد قرفة وخمسة حبوب حبهان.
- ربع كوب زبيب.
- كوب جزر مبشور.
- نصف كوب لوز مقشر ومحمر.
- كمية قليلة من الزعفران.
- ملعقة صغيرة من الملح.

الطريقة

- قومي بغسل الأرز جيداً وصفيه.
- اقلي البصل في الزيت حتى يحمر.
- أضيفي اللحم إلى الزيت وحمريه لمدة خمس دقائق.
- أضيفي الجزر إلى اللحم والبصل وقلبي الخليط لمدة عشر دقائق.
- أضيفي حبوب الحبهان والفلفل والقرفة والملح إلى خليط اللحم وقلبيه على النار.

المأكولات اللذيذة

- اقدحي السمن في إناء علي النار وضعي الشعيرية بعد تكسيرها فيه واقليها حتي يصبح لونها ذهبياً، ثم صفي الأرز واخلطيه مع الشعيرية.
- أضيفي إليهم الماء والملح واتركيه على نار قوية ثم خففي الحرارة وضعي تحت الإناء صفيحة معدنية واتركيه على نار هادئة حتى ينضج.
- ضعي الأرز في طبق التقديم وقدميه ساخناً.

أرز بالباذنجان

المقادير

- كوبا أرز.
- نصف كيلو لحم مفروم.
- كيلو باذنجان متوسط مستدير.
- نصف كوب صنوبر ولوز محمصين.
- ربع ملعقة صغيرة فلفل أسود مطحون.
- ملعقة صغيرة بهارات مطحون.
- نصف ملعقة صغيرة قرفة مطحونة.
- ملعقتان كبيرتان سمن.
- أربعة أكواب زيت نباتي.
- أربعة أكواب ماء.

الطريقة

- قومي بغسل الأرز جيداً ثم صفيه من الماء.
- قشري الباذنجان وقطعيه بالطول إلى قطع سميكة، ثم انثري عليها الملح واتركيها جانباً لمدة ستون دقيقة.

المأكولات اللذيذة

- ضعي إناء به زيت علي النار وقلبي فيه الجمبري لمدة خمس دقائق في درجة حرارة مرتفعة، ثم ارفعيه من الزيت وضعيه علي ورق ماص.
- أضيفي إلي الإناء بقية المقادير ما عدا الأرز وقلبي لمدة دقيقتين.
- أضيفي أربعة أكواب من الماء واغليه لمدة عشر دقائق على نار معتدلة الحرارة.
- أضيفي الأرز إلي الخليط مع مراعاة أن يكون الماء مغطي جميع المقادير في الإناء.
- اطيhi الخليط على النار لمدة خمس وعشرون دقيقة حتى ينضج الأرز. ثم أضيفي الجمبري مع التقليب.
- ضعي الأرز بالجمبري في طبق التقديم وقدميه ساخناً.

الأرز بالشعيرية

المقادير

- كوبان أرز.
- ربع كيلو شعيرية.
- ملعقتان كبيرتان سمن.
- واثنين ونصف كوب ماء مغلي.
- كمية قليلة من الملح.

الطريقة

- قومي بتقوية الأرز ثم اغسليه جيداً ثم انقعيه في ماء بارد لمدة ساعة مع التقليب المتكرر من حين لآخر.

المأكولات اللذيذة

- ملعقة طعام زعفران.
- ملعقتان صغيرتان ملح.
- ورق خس مقطّع.
- خمس أكواب مرقّة لحم.
- كوب لوز مقشر.
- أربع ملاعق طعام زبدة.

الطريقة

- قومي بتقية الأرز جيداً ثم اغسليه لعدة مرات وصفيه من الماء.
- ضعي مرق اللحم في وعاء على النار وأضيفي الملح والزعفران وملعقتين زبدة ثم اطهي الأرز حتى ينضج.
- اقلي اللوز المقشر والفسق بالزبدة حتى يحمران ثم أضيفي الكريما إليهما وارفعيه عن النار قورا.
- ضعي الأرز في طبق التقديم وصبي فوقه الصلصة قبل التقديم واتركيه لمدة خمس عشرة دقيقة ثم زينيه بأوراق الخس المفروم ثم قدميه ساخناً.

أرز باللحم

المقادير

- ربع كيلو لحم مفروم.
- كوب سمن. وكوبان أرز.
- نصف ملعقة صغيرة ملح.
- ملعقة صغيرة بهان مطحون.
- ملعقتان كبيرتان فستق.

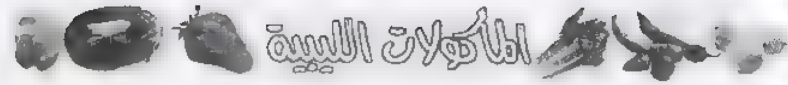
المأكولات اللذيذة

- سخني الزيت في المقلاة على نار معتدلة ثم اقلي فيه قطع الباذنجان. ثم ارفعها وضعها على ورق ماص.
- ضعي اللحم مع الملح والتوابل في إناء وقلبي الخليط حتى ينضج.
- رتبي قليلاً من اللحم في وسط قعر الإناء المعد للطبخ واحتفظي بالباقي منه لوضعه فوق قطع الباذنجان المقلية.
- رتبي قطع الباذنجان المقلية والمصفاة فوق اللحم وعلى الجوانب وأضيفي الكمية الباقية من اللحم ثم أضيفي الأرز فوق اللحم وأضيفي أربعة أكواب من الماء إلى الأرز تدريجياً حتى لا يتغير ترتيب الأرز والباذنجان.
- ضعي القدر على النار، اتركها حتى الغليان ثم خففي النار إلى هادئة.
- غطي القدر واتركها مدة 25 دقيقة حتى يتبخر الماء بعدة دقائق من رفع القدر.
- اقلبي القدر على صينية أو طبق أكبر من حجم القدر وارفعها بتأن حتى لا يتغير ترتيب الطعام.
- ضعيها في طبق التقديم ورشي الصنوبر واللوز المحمر على الوجه وقدميها ساخنة.

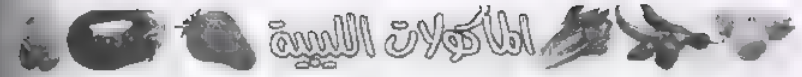
الأرز بالزعفران والمكسرات

المقادير

- كوبان أرز.
- ملعقتان كبيرتان كريما طازجة.
- ملعقتان طعام فستق.



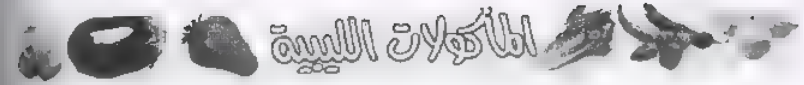
- هذني النار تحت الإناء وغطيه واتركيه على النار لمدة ثلاثين دقيقة.
- ضعي الأرز في طبق التقديم وزينه بالصنوبر واللوز والفسقن وقدميه ساخناً.



- نصف كوب لوز مقشر.
- ملعقة طعام صنوبر.
- ثلاث أكواب ماء، نصف ملعقة صغيرة قرفة.
- نصف ملعقة صغيرة بهارات.
- نصف ملعقة صغيرة زعفران.

الطريقة

- قومي بتنقية الصنوبر من الأوساخ.
- ونقي الفسقن واللوز من القشر وضعي كل منهم على حدة.
- ثم انقعي اللوز في الماء المغلي لمدة ثلاث دقائق حتي يسهل نزع قشوره بالضغط على اللوز بالأصابع.
- اغسلي اللوز واتركيه جانباً حتى يصفى من الماء.
- ضعي السمن في وعاء على نار متوسطة الحرارة.
- حمري الصنوبر في السمن ثم ارفعيه من السمن وضعيه جانباً.
- حمري اللوز في السمن على النار مع التقليب باستمرار حتى يحمر.
- ارفعي اللوز من السمن وصفيه.
- أضيفي الفسقن إلى السمن الذي حُمّر فيه اللوز وقلبيه على النار لمدة دقيقة ثم ارفعيه من السمن وأضيفيه إلى اللوز.
- أضيفي اللحم المفروم إلى السمن وقلبيه على النار لمدة خمس دقائق وأضيفي الملح وجميع التوابل. ثم أضيفي الماء واتركيه على النار.
- قومي بتنقية الأرز واغسله عدة مرات بالماء وصفيه ثم أضيفي الأرز إلى اللحم والماء المغلي وقلبيه بشوكة.



أطباق المكرونة المكرونة بالبصل

المقادير:

- كيلو من اللحم.
- كوب زيت الزيتون.
- كوب حمص المنقوع.
- كيلو مكرونة .
- ½ ك بصل.
- ملعقة ملح.
- ملعقة فلفل أسود.
- ملعقة فلفل الأحمر.
- كوبين ماء.
- قرفة.

طريقة التحضير:

- تقطع اللحم قطع متوسطة الحجم.
- نقوم بتتبيلها بالفلفل الأسود والملح.
- يقطع البصل شرائح ثم نضع اللحم المتبل والبصل في الزيت الساخن المحمي حتى ينضج.
- بعد التأكد من نضوج اللحم مع البصل نضيف عصير الطماطم مع الفلفل الأحمر ثم يتم وضع الماء على الخليط ويترك حتى ينضج.



- تسلق المكرونة وتصفى في مصفاة، ثم توضع في طبق ويتم وضع القليل من مرق اللحم والبصل ويتم تقليبه جيداً.
- يضاف القليل من القرفة، يضاف قطع اللحم علي المكرونة مع البصل والحمص بشكل جميل في طبق التقديم.

المكرونة الطيكة

المقادير:

- كيلو من اللحم الضأن.
- كيلو من المكرونة.
- بصلة كبيرة.
- ملعقة ملح.
- ملعقة كمون.
- ملعقة من الحلبة المطحونة.
- ملعقة فلفل الأسود والبهارات.
- كوب من الحمص.
- كوب بسلة .
- كوب عصير الطماطم.
- كوب زيت الزيتون.

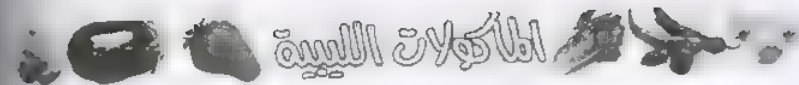
طريقة التحضير:

- نبشر البصل ونضعه في الزيت ليتحمر.
- تقطع اللحم إلى مكعبات.

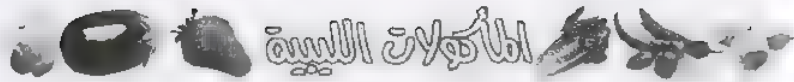


فهرس

رقم الصفحة	الموضوع
3	المتقدمة
5	أولاء الحلويات اللبينة
5	الشوكية
6	شباك حبيبي
7	التمريرة
8	اصابع القرفة وعسل الطكرات
9	حلوى عين الطرجان
10	حلوى النمر بالشيكولاته
11	العريية
12	العريية العيون
13	العريية بالعسل
14	العريية بدقيق السميط
15	البسيوسة
16	الزبادي
16	البسيوسة بالزبادي
17	كران التلج
18	بسكويث الهدايا
19	حلوى العنبر
20	العنبر واللوز
20	الحلوى المشككة
21	الكليه
22	كران العسل
23	اللوزية



- يضاف اللحم إلى البصل المحمر في زيت مع اضافة الكمور والقليل والبهارات والملح.
- يقلب الخليط ثم يترك لمدة 10 دقائق.
- يتم وضع عصير الطماطم والحمص المنقوع والحلبة ويترك حتى ينصح.
- يضاف إليه 3 أكواب من الماء، ثم يترك الخليط حتى يغلي.
- بعد أن يغلي يمكنك وضع المكرونة وتترك حتى تتضج، مع الحذر أثناء التقليب حتى لا تتعجن المكرونة.
- الآن يمكن تقديم طبق المكرونة المبككة ساخنة ولذيذة.



53	قطايف الجبنة
54	دواليب الهوا
55	السميد بالحن
56	الجلابش بالقشدة او الجبنة
57	خمرة بجوز الهند
58	أرز بالقرفة والكراميه
59	أم علي
61	ناح اطلق
62	كحك الشاي
65	الكحك المظفور المطاخ
66	لقمة القاضي
68	الاييس كريم
69	اييس كريم مشك
70	اييس كريم بالعراولة
71	اييس كريم بالفانيليا
72	الكزات الكيك
73	الكيك البسيطة
74	كيك الشيكولاته
76	كيك الكراميك
78	كيك البرتقال
79	كيك الزبيب واطكسرات
80	الكيك باطاء
81	كيك جوز الهند والزبيب
82	الكزات البسكويت
83	بسكويت البرتقال
84	بسكويت الشيكولاته



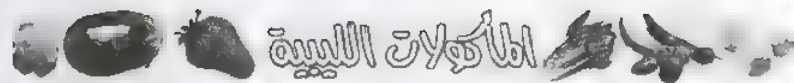
24	الشوكية
25	الهالبيه
26	بسيمه [جوز الهند]
26	مملوكة
28	الخبيصه
29	عيش السرابا
30	الأرز بالحليب
31	حلاوة الأرز
33	معمول المط
35	البرازق
36	خمرة
37	الحريرة
38	كحك الفقراء
39	جوز الهند بالسميد
40	مقلقة
41	المبرومة
42	كنافة بالفستق
43	قشطية بعسل السكر
44	أرز بلجن ببرتقال
46	اطلين
47	سهرية
48	النوجا
49	المرقق
50	شعيرية بالحليب
50	السنبوسة
52	القطايف بالقشدة

المأكولات الليبية

122	بسكويت عين الصقر
124	بسكويت بالشيكولاته الخضراء
126	خلوى الطكرسات
128	شيكولاته الفورميسول
	ملحق الحلويات الليبية الطلوس
	الخشاف
	مهلبية
	قمح العبد
	معكرون
	النمورة
	بلورية
	غريبة
	الزلايا
	البورما
	الكرابطة
	حلاوة الجبنة
	كفاة بالحنة
	الصغوف
	معمول اطر
	قطايف
	الشعبيات
	المأكولات الليبية
129	مواد غذائية هامة للجسم
129	المأكولات الليبية الشهية
131	سبد ربة البيت
133	نمبات هامة تفيد
137	

المأكولات الليبية

86	بسكويت بالكرمة
87	بسكويت اليانسون
89	بسكويت عين البمامة
90	بسكويت القهوة
91	بسكويت عبد الطيلاد
93	بسكويت الكاكو
94	بسكويت الطارنج
9	بسكويت باليندق
	كرمة الشيكولاتة اللمعة
	الطارنج اللين
	كرمة اطاء
99	كرمة اطاء بالشيكولاته
100	كرمة البرتقال باطاء
101	الكرمة اطلية
102	نورثة الكريسماس
103	طرق جمع النورثة
105	نورثة التفاح
107	نورثة السليبه
108	نورثة الالبس كريم
110	حاليه الكاسانا
112	جانوه بالكريز
114	جانوه بالكرمة
116	البندقية
117	الشيكولاتة البيضاء
118	السلة بالكسادة
119	خلوى البيض
121	



170	الباذنجان المقلبي
171	الباذنجان باللحم
172	الكسكسي السادة
173	نشكيل عجينة البينزا
180	بينزا البطاطا
181	بينزا البصل
182	بينزا النونة
184	بينزا السمك
185	بينزا السردين
186	بينزا الجمبري
188	البينزا بالجبن الرومي
189	بينزا بالجبن الأبيض
190	عجة البصل
191	العجة باللحم
193	عجة البطاطا
195	السمبوسة
196	اليزيم
197	الذ السندونشات الليبية
198	سندونش عيش البليك
199	الأرز المطبوخ بالخلطة
200	الأرز المطبوخ
201	الأرز بالزبيب واللوز واللحم
202	أرز بالقول الأخضر
203	الأرز بالكاري والبازيلاء
204	أرز بالرجاج
206	الأرز البخاري



140	كيفية إعداد البهارات
145	حساء الخضار
146	حساء الأرز باللحم
147	حساء السبانخ مع أفراص الكبة
148	حساء الطماطم
149	حساء السمك
150	سلطة الباذنجان
151	سلطة الطحينة بالباذنجان
152	البابا غنوج بالزبادي
152	سلطة مشوية
153	سلطة الشرمولة
154	سلطة طماطم عادية
155	سلطة الطحوف والطماطم
155	سلطة اللبن بالخيار
156	السلطة التونسية
157	سلطة الزعر الأخضر
157	سلطة الفطر
158	سلطة الشمندر بالطحينة
159	سلطة الفاصوليا البيضاء
160	الصلصة الفرنسية
161	بوريك البطاطا الليبية
162	بينزا البطاطا
164	عجة القرن
166	البطاطا الليبية
167	الطبخ بالبطاطا
168	عجة البطاطا المسلوقة

المأكولات اللذيذة

- 207 أرز بالجميري
208 الأرز بالشعيرية
209 أرز بالبادجيان
210 الأرز بالزعفران والمكسرات
211 أرز باللحم
214 المكرونة بالبصل
215 المكرونة الطيكة
ملحقات المأكولات اللذيذة الطهون
الدجاج بالبادجيان
دجاج مشوي بالروسنيو
الدجاج بالزبادي والنعناع
قطعة النوست بالدجاج
شاورما الدجاج
محمشي السليست بالدجاج
أفخاذ الدجاج المحشية
دجاج في الفرن
دجاج بالنوايل
برياني الدجاج في الفرن
صينية الدجاج والبطاطس
أطرقوق
محمشي ورق العنب
محبوس العيد
مسقعة البادجيان
طيف الريش المشوية

في هذا الكتاب

طرق سهلة وبسيطة لعمل :

- اللوزة، الشوكية، الهلالية، كعك المظفور المالح، عيون الغريبة، حلوى عين المرجان، التمرية، شبك حبيبي، بسكويت عين الصقر، البندقية، بسكويت عين اليمامة، وحلوى العمبر، والعمبر باللوز والكلية.
- سلطة الشرمولا، بوريك البطاطا الليبية، بيتزا البطاطا، الطبهج بالبطاطا، الكسكسي الليبي، البزيم، عش الببل، الأرز المبوخ، الماكرونة المبككة.
- أكثر من 200 صنف من أشهى الحلويات والمأكولات الليبية.

عناني لث ولا لث بردق الصحة

أخي الكريم
تذكر جهد غيرك ولا تحرمهم من الدعاء الصالح



تم التصميم

BY: iL MaS

مدونتي

<http://mostafamas.maktoobblog.com/>